

Besøg Sissel Jo Gazans Berlin

3. oktober 2015, Jyllands-Posten, Sektion 8 (Rejser), Side 6, EVA SOFIE ANESEN | Jyllands-Postens udsendte medarbejder..., 1714 ord, Id: e53e53d4

Forfatteren Sissel Jo Gazan flyttede til Berlin for 10 år siden og forelskede sig hovedkulds i byen. I sin nye guidebog "Vi elsker Berlin" deler hun ud af hemmelige yndlingssteder og fortæller, hvorfor hun elsker Berlin, og hvorfor vi alle bør elske Berlin.

Da Sissel Jo Gazan flyttede til Berlin for ti år siden, var det med et knust hjerte og en lille datter på armen.

Planen var at blive et par måneder og komme på fode igen.

Måneder blev til år, og i dag bor den succesfulde krimiforfatter i centrum af den tyske hovedstad sammen med sin mand og tre børn i et eksotisk hjem, hvor der tales både tysk, dansk og engelsk over middagsbordet.

Med en række succesfulde krimier bag sig har den århusianske forfatter kastet sig over en guidebog til sit elskede Berlin. Det er, efter Sissel Jo Gazans eget udsagn, en personlig baggårdsguide, der leder læseren hen, hvor man ikke normalt ender med Politiken-og Lonely Planet-guides under armen. Den nye guide "Vi elsker Berlin" går ud fra, at læseren godt selv kan finde Brandenburger Tor og Alexander Platz. Den har til formål at fremvise nogle alternative steder, men dog også nogle få, men gode, gamle travere.

Guidebog fra hjertet

Vi mødes på den lokale café nær Sissel Jo Gazans bopæl. Det er et stamcafeen, hvor hele familien er på fornavn med personalet, og de bare kan nikke, så ved personalet, hvad der skal serveres. Det flyver omkring med en blanding af engelsk, dansk og tysk, for far snakker engelsk, mor snakker dansk og alle andre taler tysk. Ude på gaden møder Sissel Jo Gazan den ene efter den anden, som hun kender. Stemningen er som i en mindre landsby, hvor alle kender alle, men vi er i midten af Tysklands største by, kun et par hundrede meter fra de største turistattraktioner. Der er ingen tvivl om, at Sissel Jo Gazan er på hjemmebane i Berlin.

Første stop er ud for Arkona Platz. En ganske uanselig plads med brosten og et par træer, som så mange andre pladser. Sissel Jo Gazan fortæller, at i weekenden liver pladsen op, for hver fredag afholdes der marked, hvor alle naboerne mødes og slipper børnene fri.



»Det minder mig om markeder, som jeg husker dem fra Aarhus i 70'erne, hvor der var nøgne børn, masser af guitar og folk, der råbte til hinanden på kryds og tværs,« fortæller forfatterinden, der kun bor et stenkast fra Arkona Platz. Og netop det hjemlige og hjertenære er gældende for mange af de steder, der er fremhævet i "Vi elsker Berlin"-guiden. Få minutter gang derfra når vi til Gedänkstätte Berliner Mauer, hvor Berlinmurens tydelige opdeling af Øst og Vest stadig kan ses.

Her er der opført og bevaret en række monumenter for netop at kunne mindes det overståede, grimme kapitel i historien.

»Jeg kan stadig blive rørt over historien her.

Pyramiderne er også flotte, men de er næsten for gamle til, at man kan mærke dem - der står man udenfor og kigger ind. Her er historien stadig frisk. Jeg kan rent faktisk huske, da det skete, og det kommer virkelig tæt på her,« fortæller Sissel Jo Gazan.

Hun fortæller, at da hun flyttede til byen for 10 år siden, var der ikke ret mange turister ved mindesmærket.

»Jeg kan godt blive lidt ærgerlig over, at jeg ikke har det for mig selv længere,« siger hun grinende. På denne sommerdag er der overrendt af ugidelige teenagere på klassetur, der har mere travlt med deres hormoner og smartphones end koldkrigsmonumenterne, der omgiver dem.

Gadekunst ad libitum

Sissel Jo Gazan er meget optaget af streetart for tiden. Hun deltager i guidede ture rundt i Berlin, hvor gadekunsten har fået lov til at udfolde sig.

Forfatterinden har både en personlig interesse i streetart, men researcher samtidig også til ny bog, der har gadekunsten som omdrejningspunkt. Vi går langs An der Spandauer Brücke i Mitte. Sissel Jo Gazan fortæller, at stedet er kendt og populært blandt streetart-kunstnere. Der har blandt andet været et berømt stykke kunst af den verdenskendte Banksy, men stykket er blevet hakket ud af væggen i nattens mulm og mørke, for streetart er ikke længere bare utilpassede unge med spraydåser.

Det er blevet en kunstform med store penge involveret. Den vågne turist vil måske opdage, at nogle motiver og stilarter går igen flere steder i byen. Blandt andre har street-kunstnerne El Bocho og Alice Pasquini dekoreret flere mure rundt om i byen med deres kunst.

Vegetarmad og Schnitzel

Vi sætter kursen nordpå mod Prenzlauer Berg, hvor vi skal have frokost, men gør undervejs stop ved en gammel container på Schönhauser Allee.

Containeren er ikke bare en container, men derimod en vegetarisk slow food-café. "Till the Cows Come Home" anvender ingen tilsætningsstoffer eller sødemidler. Indretningen er rustik med træ og europaller, kaffen er stærk, og maden er sund. Caféen er et populært lille sted for byens unge, kreative klasse, der ønsker at holde sig langt væk fra kædecaféer og kød. På grund af containerens noget alternative tilværelse som café giver kommunen kun tilladelse til, at den må være der, for et år ad gangen, så "Till the Cows Come Home" er et klassisk eksempel på den store udskiftning og forandring, der konstant sker i byen. Længere fremme på ruten krydser vi Kulturbrauerei, der er et tidligere bryggeri. I dag fungerer det 25.000 kvm store område som et kulturelt samlingssted med både biograf, teater, dans, og caféer, og om vinteren åbnes der op for byens hyggeligste julemarked, fortæller Sissel Jo Gazan, idet vi krydser over brostenene, der dækker hele den indre del af Kulturbrauerei. Området bærer tydeligt præg af sin tid som bryggeri.

Den gamle skorsten knejser over tagene, og skinnerne til fragtvogne går stadig på tværs af den indre gade. En udmattet skoleklasse ligger og hænger på en to meter høj skulptur, der staver det tyske ord for kærlighed, 'Liebe', i store, rustfarvede bogstaver. Et par piger sidder på L'et, og en frisk dreng er kravlet op på E'ets øverste streg, mens deres lærer forgæves prøver at fange deres opmærksomhed.

Anonym men travl knejpe

Fra Kulturbrauereis bagindgang er der ikke langt til vores næste stop, som Sissel Jo Gazan vil vise frem. Langs den brede, befærdede og ganske uskønne Danziger Strasse, ligger en berlinsk institution, Zum Schusterjungen, der er en rigtig knejpe. Det brune skilt og den matchende dør kombineret med de blyndfattede ruder gør ikke meget nummer af sig. Det virker ganske anonymt, men skulle eftersigende være en beværtning, hvor der er travlt året rundt.

»Her mødes alle! Det er her håndværkerne kommer i deres pauser, de japanske turister og lokale familier. De har ikke ændret interiøret, siden de åbnede for 100 år siden. Og så laver de byens bedste schnitzel,« fortæller Sissel Jo Gazan. Og schnitzel er netop, hvad menuen står på, inden turen rundes af. For selv om Berlin er fyldt med politisk korrekte vegetarcaféer og asiatiske fusionskøkkener, så går man aldrig galt i byen med en schnitzel, siger hun grinende.

Dagen er næsten slut, og Sissel Jo Gazan har fremvist en række af sine yndlingssteder i sin by.

Nær hendes bopæl ligger Brunnenstrasse. En lang, lang gade. Den indre del af Brunnenstrasse fra Gedänkstätte Berliner Mauer og ind gennem Mitte er en af forfatterens favoritområder.

»Der er altid sådan et godt liv her og lækre, små butikker. Men de åbner og lukker konstant, så måske er min guide allerede forældet, når den kommer i trykken,« siger hun med et smil.

Vi stopper op ved en ganske almindelig butik på Brunnenstrasse. Den ligner en af dem, man ser alle vegne i Danmark med skandinavisk nips og designgenstande til boligen. Sissel Jo Gazan kigger irriteret ind ad vinduet og mumler noget, der lyder som "sjælløst" for sig selv.

»Jeg bliver så ærgerlig over alle de butikker med dyre, kedelige dimser, som ligner enhver anden butik i København,« siger hun, mens vi passerer. Hendes irritation er måske ikke ubegrundet, for Berlin begynder i stigende grad at ligne andre europæiske storbyer, når man blandt andet kigger på boligopkøb fra udenlandske investorer.

Men berlinerne tager ikke let på forandring.

I stedet har de forsøgt at lave en række regler og forslag, så den berlinske hverdag kan fortsætte som vanligt, forklarer Sissel Jo Gazan.

Det betyder blandt andet, at der er indført rullekuffert-fri zoner, og stramninger på reglerne for privat boligudlejning, for der er opstået problemer med folk, der opkøber lejligheder bare for at leje dem ud til turister.

Kulmanden er væk

Sidst på eftermiddagen er vi tilbage ved Sissel Jo Gazans gade. Vi giver hånd til afsked, men noget har fanget hendes blik. Hun kigger ned mod enden af gaden, hvor der ikke umiddelbart er noget at se.

»Kulmanden er væk,« siger hun, »den helt sortsmudsede mand, der indtil for et år siden plejede at sidde nede for enden af vejen, så man kunne komme ned og hente kul til ovnen. Han er væk.« Kulmandens forsvinden vidner, som så meget andet i byen, om et Berlin i forandring, men som den brogede og blandede flok af både gamle berlinere fra øst og vest, nytilkomne kunstnertyper og kreative børnefamilier så desperat forsøger at bevare, så deres Berlin kan leve videre.

rejseredaktionen@jp.dk

Det minder mig om markeder, som jeg husker dem fra Aarhus i 70'erne, hvor der var nøgne børn, guitarer og folk, der råbte til hinanden.

Fakta: BLÅ BOG

Sissel Jo Gazan er 42 år og født i Aarhus.

Bor i dag i Berlin med sin datter, sin australske mand og deres to fælles børn.

Er uddannet biolog men arbejder som forfatter, og har bl. a. udgivet bestsellerne "Dinosaurens Fjer" og "Svalens Graf".

Er aktuel med "Vi elsker Berlin", der er en personlig storbyguide.

3 RAD TIL REJSEN

Medbring altid kontanter, da der er mange, der ikke tager kort. Det er typisk dem med vesttysk baggrund (de såkaldte "Vessies"), der tager kort.

Forvent ikke, at din nyindkøbte guidebog er fuldstændigt opdateret.

Mange butikker og restauranter er kun døgn-fluer i det berlinske gadebillede.

Trænger du til at hvile fødderne, så hop på Ubahnen, linje U2 - her kommer man fra øst til vest, og kan man virkelig møde berlinere i alle afskygninger på nært hold.

REJSEN DERTIL

Fra København flyver blandt andre EasyJet, Air Berlin, SAS og Finnair direkte til Berlin. Flyvetiden er cirka en time. Flypriserne svinger alt efter, hvornår du booker og hvornår du rejser. Men du kan være heldig at finde en rejse til et par hundrede kroner.

Fra Billund flyver Air Berlin direkte og flyvetiden er cirka en time.

Tager du bilen, er der cirka 440 kilometer fra den dansk/ tyske grænse til Berlin.

- Sissel Jo Gazan havde oprindeligt kun planer om at bo i Berlin for en kort periode. Men den succesfulde krimiforfatter bor i dag, ti år efter, stadig i byen, som hun elsker. Foto: Claus Christensen
- Rundt omkring i Berlin finder man kreativ gadekunst, som er opstået spontant. Foto: Claus Christensen
- Forfatteren er meget optaget af streetart for tiden, idet hun researcher til en ny bog. Foto: Claus Christensen
- Sissel Jo Gazan ved et streetartværk af kunstneren Guache. Foto: Eva Sofie Anesen

- Berlins blanding af det hektiske og det afslappede var noget af det, Sissel Jo Gazan forelskede sig i. Foto: Claus Christensen
- Ved Gedänkstätte Berliner Mauer, kan den tydelige opdeling af Øst og Vest stadig kan ses. Foto: Claus Christensen
- **Vegetar-container-café** i Mitte, der skal have fornyet sit kontrakt hvert år. Foto: Eva Sofie Anesen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

70 ÅR TORSDAG: Den grønne og lykkelige frk. Jensen

29. januar 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 35 (Navne), NIELS LILLELUND..., 229 ord, Id: e4cba6b9

Kirsten Skaarup er **vegetar** og har været det i 40 år. Det har fyldt hendes liv, også professionelt, et liv med bøger og rejser.

Hun har været i bogbranchen nærmest altid.

Først som boghandler, senere som forlagsredaktør, også i London og i München. Så blev hun selvstændig forlægger med Forlaget Olivia.



Grøn mad

Om sin vegetariske overbevisning skriver hun selv på sin hjemmeside.

»Da jeg for omkring 40 år siden blev **vegetar**, var det en revolution i mit liv. Inden da anede jeg ikke, hvordan mad i virkeligheden smager. Da jeg begyndte at spise grønt, fik jeg så store smagsoplevelser, at jeg siden nærmest har levet for at spise og ikke spist for at leve.« Det har givet sig udslag i en lang række bøger om især brød og grøn mad, herunder bestselleren "Vegetarisk køkken" (der har solgt i flere end 100.000 eksemplarer), "Det kærlige køkken - Grøn mad til en sårbar planet" og "Det æltefri grydebrød!".

Skaarup har desuden i samarbejde med sundhedseksperter og en læge udgivet en kogebog med diabetes 2-patienter som målgruppe.

Mad og kunst

I det hele taget er mad ikke bare mad for Kirsten Skaarup, men en livsstil og en holdning til livet, en adgang til oplevelser: »Mad laver mad, jeg er lykkelig, når jeg spiser den, men jeg er allermest lykkelig, når jeg kan dele den med andre.« Kirsten Skaarup, madskribent, Holte.

lillelund@jp.dk

- Kirsten Skaarup har levet grønt i 40 år. Privatfoto.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Er du et "væredygtigt" menneske?

📅 3. november 2015, JP Aarhus, Sektion 5 (JP Aarhus), Side 5 (Aarhus), 202 ord, Id: e54b2544

Workshop: Har du tænkt over, hvorfor det kan være så svært at "gøre det rigtige" for planeten, når det kommer til at ændre på egne holdninger? Og hvad er, efter din egen overbevisning, det "rigtige" for planeten? »Jeg kender det fra mig selv. For fem dage siden

beslattede jeg at blive **vegetar**. Det har jeg forsøgt mig med før, hvor det holdt en måned. Men hvorfor er det svært for mig? Næsten alt peger i retning af, at det vil være bedst for mig og mine medmennesker, hvis jeg lod være med at spise kød,« siger Christian Dietrichsen.

Han er leder af nonprofitorganisationen "Rethink Human Being". Idéen med organisationen er at bidrage til en bæredygtig verden med udgangspunkt i menneskelig udvikling, når Aarhus i 2017 bliver europæisk kulturhovedstad.



Derfor holder organisationen en workshop tirsdag på Aarhus Teaters scene "Stiklingen" med titlen "Hvad er et væredygtigt menneske?" Formålet er at »prikke til folk«, så hver enkelt deltager får sat sit liv i perspektiv og får mulighed for at arbejde med "sin egen bæredygtighed", eller "væredygtighed", også i forhold til de relationer, de indgår i.

Arrangementet begynder kl. 17, og billetter kan købes på Aarhus Teaters hjemmeside. De koster 50 kr. pr. stk. ke.

- Christian Dietrichsen står for workshop i aften på Aarhus Teater. Arkivfoto: Joachim Ladefoged

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

DAGS DATO

📅 14. januar 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 38, 232 ord, Id: e4c574cf

Dagens navn: Felix, der var præst i Italien. Han døde omkring år 260, men havde i en periode været kastet i fængsel for sin tro. Skal man tro legenden, kunne han gå på vandet.

1131: Valdemar, i årene 1157-82 Danmarks konge med tilnavnet den Store, fødes som søn af den netop myrdede hertug Knud Lavard og Ingeborg af Rusland.

1875: Albert Schweitzer (foto fra 1954 med Karen Blixen), organist, teolog, læge, filosof, pacifist, **vegetar** og nobelprismodtager, fødes. (Død 1965).

1907: Et jordskælv i Jamaica ødelægger Kingston og dræber 1.000 mennesker.

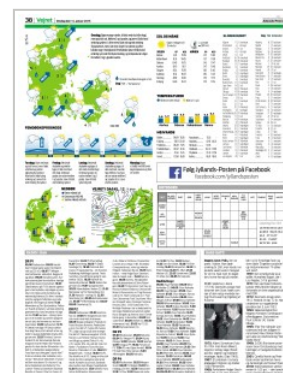
1908; Forfatteren Holger Drachmann dør, 61 år. Han gennemløb i sit liv forskellige faser og skrev både "Engelske socialister" og midsommervisen "Vi elsker vort land".

1957: Den amerikanske skuespiller, Humphrey Bogart, dør i Los Angeles, 57 år gammel.

1971: Den vesttyske forbundskansler Willy Brandt tilbyder at forhandle om ikke-angrebsaftale med DDR.

1972: Danmarks konge siden 1947, Frederik IX dør, 72 år. Han underskrev vor nugældende grundlov den 5. juni 1953.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten



1993: Højesteretsdommer Mogens Hornslets Tamilrapport offentliggøres. Statsminister Poul Schlüter (K) træder tilbage.

1995: Efter fire måneder som ostemand må den tidligere finansmand Klaus Riskær Pedersen lukke sin osteforretning "Den Glade Munk".

1999: 2.000 Ærø-boere protesterer foran Christiansborg mod lukningen af navigationsskolen i Marstal.

2001: Camilla Martin og Peter Gade vinder badminton-herreog damesingle ved Korean Open.

2010: Nationalbanken sænker renten til 1,05 pct. - den laveste rente i Nationalbankens historie.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Stop dyremishandlingen

📅 26. maj 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 19 (Debat), 306 ord, Id: e50c2c8a

I en YouTube-video lagt på nettet af landmanden Johannes Nielsen ses en gruppe slagtesvin, der bliver slået med 2 cm jernpigge med det formål at give dem et stempel, der gør det muligt at spore kødet. Grisene lider, og det synes Johannes Nielsen ikke er rimeligt. Der er dog mange ting, der ikke er rimelige i den industrielle svineproduktion, som vi har i Danmark.

Henter billede...

Hver fjerde smågris i det konventionelle landbrug dør, mens tallet er hver tredje i det økologiske landbrug. Grisene får ofte ikke nok mælk, da de er avlet til at få unaturligt mange unger, eller de bliver mast af soen, der mangler plads. Hvis ikke smågrisene dør af sig selv, aflives de, ved at landmanden hamrer deres hoveder ned i staldens betongulv.

Man kan således uden for de danske svinefarme se store affaldsspande fyldt med døde grise.

Er det rimeligt, at nogle skal have sådan et arbejde, hvor dyr er reduceret til ting og ikke behandles som de levende væsener, de er, eller at dyr skal leve så unaturlige liv - bare for at vi kan købe billigt svinekød i supermarkedet? Det synes vi ikke i Dansk Vegetarforening.

Der er danskere, der tror, at vi ikke kan overleve uden kød.

Der er nok også altid blevet spist kød i Danmark, men der har sandelig været mennesker, der har levet uden kød i alle århundreder.

I dag findes der da også tusindvis af **vegetarer** i Danmark, der aldrig har fået kød i deres opvækst, og jeg kan forsikre om, at de er lige så velfungerende og sunde som dem, der er vokset op på en almindelig dansk kost.

Forestil dig en verden, hvor vi ikke avler en masse dyr i store fabrikslandbrug, en verden, hvor der ikke sker overgreb på dyr. Det er muligt, hvis vi vil det.

Jacob K. Andersen formand, Dansk Vegetarforening.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

ALDRIG I LIVET

📅 19. juli 2015, Jyllands-Posten, Sektion 4 (JP Weekend), Side 2, 270 ord, Id: e52116b7

I denne uges W kan du læse om David. Han har aldrig smagt kød. Han får kuldegysninger af at se sine børn sidde og tygge i kød.

Henter billede...

Du kan møde Nicolai, der aldrig har stemt til et valg, og Lene, der aldrig har fået børn: »Når folk får et barn, så bekymrer de sig, lige til de dør. Den bekymring gider jeg simpelthen ikke at have.« Og du kan møde den 80-årige Ella fra Orø. Hun har aldrig ejet et pas. Rejseudbyderen Expedia fører en kampagne med sloganet "Rejs dig mere spændende".

Den mulighed er Ella Jensen ikke faldet for. Hun har aldrig rejst uden for Danmark. Som 67-årig var hun på langfart til Skagen - i fire hele dage, og det var spændende, men også rigeligt, så skulle hun hjem til Orø: »Jeg har altid boet her, og her er alt, hvad jeg har brug for.« Fælles for de fire mennesker er, at de har taget et bevidst valg om aldrig i livet at gøre forskellige ting, som flertallet gør mere eller mindre ubevidst.

Det er alment accepteret at være **vegetar**, men det bliver anset for mærkværdigt at træffe det valg uden nogensinde at have haft bare en lille bid bøf i munden.

For man skal prøve alting én gang her i livet, lyder rationalet.

Tilværelsen er en oplevelseshøst. Tilvalg har større værdi end fravalg.

Men hvad hvis det mærkværdige er, at man gør en masse ting uden at vide hvorfor? Hvad har du bevidst valgt, at du aldrig vil gøre en eneste gang, selv om det absolutte flertal gør det? Skriv og fortæl det til w@jp. dk.

- Skodferie? Bare rolig, der er altid nogen, der har haft en værre ferie end dig.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Debat: Mad og specielt kød er blevet et farligt narkotikum

30. august 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 30 (Debat), Erik Bech Baldersparken 24, Nykøbing S..., 319 ord, Id: e52ff47b

Jørn Wegener giver i JP 25/ 8 befolkningstilvæksten skylden for alt dårligt, som sker på vor klode, og herunder også manglen på fødevarer og forureninger. Dette kan man let afvise. Manglen på fødevarer i dag og fremover skyldes vor fejlagtige kødernæring. Det er for længst bevist, at vi anatomisk og fysiologisk ikke er egnet til kødernæringen.

Henter billede...

Der er gjort mange beregninger, som viser, at kødproduktion kræver større ressourcer i form af energi, vand og landarealer end produktionen af korn og grønsager. På samme størrelse landareal kan der produceres føde til flere **vegetarer** end kødspisere.

F. eks. kan der på en ha jord dyrkes 10.000 kg kartofler, men samme hektar jord giver kun ca. 82 kg kød, hvis det bruges til kvægbrug.

I en verden, hvor mennesker dør af sult, anvendes ca. 40 pct. af verdens kornproduktion til opfodning af slagtedyr. Der bruges 3 kg korn for at producere et halvt kg kød. Efter slagtning kan kun ca.

35-40 pct. af koen bruges til føde.

Der er i dag betydelige problemer med de store mængder af afføring, urin og gasser fra slagtedyr.

Alene ammoniakudslippet (urin) i Danmark udgør omkring 70.000 tons årlig. De store mængder metangasser fra det enorme dyrehold bidrager til drivhuseffekten.

Den store kødproduktion indebærer skovafbrænding og jorderosion, fordi man rydder store landarealer til kvægbrug.

Det er tankevækkende, når vi diskuterer sult i de fattige lande, at næsten halvanden milliard voksne mennesker verden over er overvægtige eller fede. I Danmark bruger vi hvert år 3-6 mia. kr. på fedmerelaterede sygdomme. Mad og specielt kød er blevet et farligt narkotikum.

Kulturmennesket har ikke længere den grove kropsbygning som før, og arbejdet bliver mindre og mindre fysisk krævende, fordi maskiner og andet udstyr benyttes. Der sker efterhånden en forfinelse af legemet, hvilket yderligere gør kulturmenneskets krop uegnet til den grove kødernæring.

Der er absolut ingen grund til bekymring, når det gælder madforsyningen til jordens befolkning.

Problemet er fordelingen.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MIN KULTUR KAREN GRØN

28. marts 2015, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Kultur), Side 2 (Kultur), JESPER BRUUN..., 387 ord, Id: e4ef440b

Hvad læser du lige nu? »"Girls Will Be Girls" af Emer O'Toole. Jeg læser den sammen med min 18-årige datter Ida. Bogen handler om, hvordan kvinder fastholdes som et køn gennem den måde, vi sminker, beklæder og performer vores krop.« Hvilken bog vil du anbefale folk at læse lige nu? »Kogebogen "Plenty - grøn mad til kødspisere og **vegetarer**" skrevet af den i-London-boende, ikke-vegetariske Yotam Ottolenghi. Bogen er et bidrag til vores køkkener i en tid, hvor vi bør overveje at udskifte vores forkærlighed for kød med grønne retter uden at gå på kompromis med madglæde.

Henter billede...

« Hvilken kulturperson ville du gerne drikke kaffe med? »Den nigerianske kurator, kunstkritiker og museumsdirektør Okwui Enwezor.

Han er uddannet inden for samfundsvidenskab, men kom gennem interesse for digtning til kunstens verden, hvor han i dag er en af de mest indflydelsesrige personer.« Hvilken musik hører du for tiden? »"Orlando di Lassos Matthæuspassion" fra 1575. Der er intet så smukt som Renaissancens vokalpolyfoni, som giver en følelsen af at være sammen med engle.« Hvad er din seneste kulturoplevelse? »Vi åbnede udstillingen "Fetishism - Obsession In Fashion And Design" kurateret af en af verdens førende trendforskere, Li Edelkoort. Det var en kulturel saltvandsindsprøjtning af rang.« Hvilken film glemmer du aldrig? »"Sophies valg" med Meryl Streep i hovedrollen. Der dukker jævnligt billeder op fra scener fra filmen, som rystede mig så meget, at jeg kan blive helt berørt bare ved at tænke på det.« Hvornår har du sidst fældet en tåre i forbindelse med en kulturel oplevelse? »Det var, da jeg var inde og se "Vores klasse" på Odense Teater. Det er en skildring af, hvordan religiøse og kulturelle spændinger kan gøre venner til fjender og føre til vold og mord.«

Hvilken kulturoplevelse fra din barndom glemmer du aldrig? »Da jeg var inde og se "Borte med blæsten" sammen med min mor og søster. Jeg var fuldstændig revet væk, lo og græd som pisket.« Hvilken kulturoplevelse ville du ønske, at du havde sparet dig selv for? »En opførelse af den amerikanske bodyart-kunstner Ron Athey, hvor han skar i sig selv, stak kanyler og nåle i sig selv, med blød stemme fortalte om sin religiøse opvækst og tog blodaftryk med små stofduge fra en dyb blodridse i ryggen, som blev hængt op i salen. Jeg besvimele og måtte forlade salen.«.

jesper.bruun@jp.dk

- Museumsdirektør Karen Grøn, Trapholt. Foto: Thomas Emil Sørensen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

INTERNATIONALT: Pensioneret superhelt sætter sine fjender i skakmat

22. juni 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 26 (Navne), RONJA MELANDER..., 456 ord, Id: e517275f

PORTRÆT Film: Spider-Man er vokset ud af sin spandexdragt og bruger nu sine superevner på skakbrættet.

Henter billede...

Som helt ung drømte Tobias "Tobey" Maguire oprindeligt om at følge i sin fars fodspor og blive kok. Men da hans mor tilbød ham 100 dollars for at melde sig til dramalektioner frem for hjemkundskab, serverede hun en gulerod, der skulle blive afgørende for hans karriere.

Dette fandt sted, længe før han blev bidt af en genmanipuleret edderkop og forvandlet til den akrobatiske superhelt Spider-Man.

Første gang han viste sit ansigt på lærredet var i "The Wizard" i 1989, hvor han optrådte uden replikker.

Debuten førte ham til en række film, reklamer, tvserier og et ganske tæt venskab.

Til sine mange auditions løb Maguire nemlig ofte ind i den jævnaldrende barneskuespiller Leonardo DiCaprio.

Selv om de duellerede om de samme roller, blev de hurtigt venner og hjalp hinanden ind i projekter.

DiCaprio blev eksempelvis castet til komedien "Parenthood" fra 1989 og listede senere Maguire ind i en gæsterolle. På samme måde fik Maguire rollen som hovedpersonens - igen spillet af DiCaprio - bedste ven i "This Boy's Life" i 1993.

Gennembrud som edderkop

Maguire ændrede senere kurs og opsøgte auditions, hvor han ikke skulle konkurrere mod sin gode kammerat om rollerne. Taktikken gav pote, og i 1997 fik han hovedrollen i Ang Lees film "The Ice Storm". Filmen førte til en række store roller i bl. a. "Pleasantville", "Æblemostreglementet" og "Wonder Boys" fra 1998 til 2000.

Berømmelsen tog for alvor fat, da han gav sit bud på den generte og nørdede Peter Parker i filmatiseringen af Marvels Spider-Man.

Samme år blev han i øvrigt af dyrevelfærdsorganisationen PETA kåret som verdens mest sexede **vegetar**.

Han hoppede troligt i spandexdragten til opfølgeren i 2004 og Spider-Man 3 i 2007.

Da Susanne Biers "Brødre" i 2009 skulle oversættes til en Hollywood-version, faldt valget på Tobey Maguire til rollen som det amerikanske modstykke til Ulrich Thomsen. Her spillede han soldaten og familiefaderen Sam, som rejser til det krigsramte Afghanistan.

Maguire blev officielt pensioneret som superhelt op til den fjerde film om Spider-Man, som havde premiere i 2012. Her havde man valgt et retningskifte med en ny instruktør og med Andrew Garfield som edderkoppens arvtager.

Men med sit navn naglet godt og grundigt fast i Hollywoods bevidsthed fortsatte Maguire med at gafle store roller. Bl. a. i "Den Store Gatsby" fra 2013, hvor han atter spillede over for barndomsvennen DiCaprio.

Biografaktuel i september

Tobey Maguire er nu aktuel med filmen "Pawn Sacrifice" af instruktøren Edward Zwick, der bl. a. står bag "Den Sidste Samurai". Maguire portrætterer skakgeniet Bobby Fischer, som udkæmper en benhård og storpolitisk skakdyst mod den tidligere superheltekollega Liev Schreiber - også kendt som Wolverine - som russeren Boris Spassky. Filmen rammer de danske biografer i september.

Tobey Maguire fylder 40 år lørdag den 27. juni.

ronja.melander@jp.dk

- Tobey Maguire er aktuel med filmen "Pawn Sacrifice", som forventes at ramme de danske biografer i september. Foto: Chris Pizzello/ Invision/ AP

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Anm: En stjernes sidste stadium

7. december 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 30 (Kultur), MAZ PLECHINGER..., 450 ord, Id: e4b5b42b

Trods stjernestunder er den umage gruppe falmende efter mange års internt fnidder. Wu-Tang Clan er beviseligt mere opfindsom end Shakespeare og har inspireret en hel generation af klodens rappere.



WU-TANG CLAN A BETTER TOMORROW Warner 4

Wu-Tang Clans univers har aldrig været let at navigere i: Klanen består af gangstarappere, der for de flestes vedkommende er **vegetarer**.

De rapper om guld og pistoler, men gør det med et vokabularium, der videnskabeligt bevist er større end Shakespeares. Musikken er dyster med tunge, neddrolede klaverrundgange, men også fyldt med fjollede lydbidder fra b-karatefilm.

Men det er et univers, der siden debuten i 1993 har udvidet sig til at omfatte eget tøjmærke og computerspil, til at nå den amerikanske pladehitlistes top, til at inspirere rappere overalt fra Malk de Koijn til Kanye West og til at tjene som rampe for solokarrierer for alle gruppens medlemmer.

Et usikkert atom

Eller "gruppe" er så meget sagt. Wu-Tang Clan er snarere et ustabilt atom, hvor otte rappere cirkler i alt andet end faste baner om klanens kerne, rapperen og produceren RZA - kun for lejlighedsvist at støde ind i hinanden.

Sådan var det i 1990'erne, da turnéplaner var en stående vits, da det altid endte med en aflysning på grund af internt fnidder. Sådan var det i sidste årti, da klanen ad to omgange blev sagsøgt af egne medlemmer, og da dens mest neurotiske elektron, rapperen Ol' Dirty Bastard, døde af en overdosis.

Og sådan er det nu, da 20-års-jubilæumspladen udkommer med et års forsinkelse, fordi to af rapperne ragede uklar i processen.

Enkeltpræstationer redder Den manglende samling kan trods et nummer med titlen "Wu-Tang Reunion" også høres på albummet.

Fraset "Preacher's Daughter" er der ikke for alvor sammenhæng mellem de enkelte rappers vers, der ofte lyder, som om de er indsendt med posten snarere end lavet samlet i studiet.

Desuden hæger produceren RZA lovligt meget ved idéen om en jubilæumsplade. Nok er hans soulfyldte beats stadig efne, men de bidrager sjældent med store nyheder, og undtagelserne "Miracle" og "Mistaken Identity" er mere kuriøse end perspektivrige.

Når det alligevel ender ret fint, skyldes det de individuelle kvaliteter. Nok har klanen ikke hiphoppens hurtigste rappere, men efter 20 års træning er de ekstremt gode og rammer beatene præcist selv på rutinen.

Især sidder Method Mans snurrige ordspytteri stramt som et snøreband, når han med glimt i øjet opfordrer de unge til at hive op i bukserne, da man kan se deres underbenklæder, mens GZA's naturvidenskabelige eskapader løfter helheden.

Bl. a. på pladens højdepunkt, "Keep Watch", hvor han pakker et helt vers om klanens storhed ind i astrologiske metaforer om en stjernes fødsel og udvidelse.

Dog virker det, som om grænsen for Wu-Tang Clans svært navigerbare univers er nået, og som om pladen er en døende stjernes sidste stadium. Men i så fald er det afsluttende kapitel tættere på at være et imponant sort hul end en hvid dværg.

maz@jp.dk

- Wu-Tang Clans medlemmer har efterhånden rundet de 40 år. Her er de samlet til et gruppebillede, men om de har været sammen i studiet, er mere tvivlsomt. Foto: Jonathan Weiner

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Jeg arbejder 10 dage om måneden et sted i verden

17. marts 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 16 (Kultur), KASPER SCHÜTT-JENSEN..., 751 ord, Id: e4e9ee8b

Tilbage til Danmark: Den canadiske rockstjerne Bryan Adams er ikke ligefrem en sjælden gæst i Danmark. Nu er han tilbage for at give tre koncerter med sangene fra det 30 år gamle succesalbum "Reckless".

Henter billede...

Bryan Adams bor i London og Paris. Og han har også noget med Danmark. Den canadiske rockstjerne dannede igennem 10 år par med den danske fotomodel og Bondpige Cecilie Thomsen, og det er blevet til utallige koncerter i Danmark over årene.

»Det har været et langt og kærligt et,« siger 55-årige Bryan Adams om forholdet til Danmark.

Det er kun et år siden, at Bryan Adams optrådte i blandt andet Musikhuset Aarhus, og nu er han tilbage for at give tre koncerter - tre aftener i denne uge i Frederikshavn, Aarhus og København.

Han har efterhånden spillet i Danmark så mange gange, at det må være vanskeligt at forny optrædenerne.

»Men ingen koncerter er ens, sangene ændrer sig, publikum er altid et andet, det udvikler sig konstant,« siger rockstjernen, som er bedst kendt for sange som "Summer Of ' 69" og ikke mindst Robin Hood-balladen "(Everything I Do) I Do It for You", der som den eneste sang nogensinde har ligget nummer ét på den britiske singlehitliste i 16 uger i træk.

Træt af de samme sange?

Bliver han aldrig selv træt af at spille de samme numre igen og igen? »Sikke et spørgsmål,« kommer det fra Bryan Adams.

»Hvordan skulle det være muligt? Publikum elsker dem og synger altid med.« Rockstjernen føler ikke behov for at udelade de mest kendte sange i nogle af sine koncerter.

»Alt er muligt, men hvorfor skulle jeg gøre det?« spørger han.

Under de aktuelle koncerter tager Bryan Adams udgangspunkt i et album, som står i mange danskeres pladesamlinger.

»Showet er dedikeret til 30 års-jubilæet for albummet "Reckless", så vi starter med at spille pladen i sin helhed,« siger Bryan Adams om de kommende optrædener.

"Reckless" - hans fjerde album - udkom på hans 25-årsfødselsdag den 5. november 1984. I begyndelsen gjorde albummet ikke meget væsen af sig, men efter en omfattende europæisk turné med Tina Turner fik pladekøberne ørerne op for den canadiske sanger.

Med både "Run To You", "Somebody", "Heaven", "Summer Of '69", "One Night Love Affair" og "It's Only Love", som blev indspillet som duet med netop Tina Turner, nød Bryan Adams verdensomspændende succes.

Duet med Taylor Swift?

Tina Turner er langt fra den eneste kollega, som Bryan Adams har indspillet og optrådt sammen med. Han har samarbejdet med blandt andre Sting, Rod Stewart, Barbra Streisand, Bonnie Raitt og Spice Girl Melanie C, som han indspillede successinglen "When You're Gone" (1998) sammen med. Og står det til Bryan Adams selv, er det langt fra slut med at indspille duetter.

»Taylor Swift ville være fantastisk,« siger han.

Kødfri turné Et samarbejde med britten Morrissey har Bryan Adams også til gode. Begge er svært overbeviste **vegetarer**.

»Morrissey er fantastisk god til at lufte sine holdninger.

Vi må indse, at kødindustrien skaber massive problemer i verden,« siger Bryan Adams.

Morrissey har på et tidspunkt forladt scenen under en festivaloptræden, da han kunne lugte brændt kød fra en grill. Den opførsel er ikke fremmed for Bryan Adams.

»Jeg har klaget over nøjagtigt det samme før. Vores turné er totalt vegetarisk. Der er ikke noget kød på menuen på mine turnéer.«.

Canadas bedst sælgende

"Reckless" er blevet genudgivet i en udvidet version med syv hidtil uudgivne numre.

Men sangskriveren nøjes ikke med at dvæle ved fortidens hits.

»Forhåbentlig i år,« siger han om udsigten til et nyt album.

»Jeg har indspillet syv numre med produceren Jeff Lynne (bedst kendt som leder af bandet Electric Light Orchestra og primus motor i supergruppen Travelling Wilburys, red.), og det er virkelig spændende.« Med flere end 100 mio.

solgte plader er Bryan Adams Canadas bedst sælgende solist nogensinde. I de senere år er det generelle salg dog styrtet.

»Branchen er lige så modbydelig, som den altid har været. Det er musikken, der er det sjove,« siger rockstjernen, som aldrig har haft det bedre med at turnere.

»Det er bedre end nogensinde før. Jeg arbejder 10 dage om måneden et sted i verden,« siger han.

kasper.schutt@jp.dk

Fakta: BLÅ BOG Bryan Adams

Født den 5. november 1959 i Kingston, Ontario.

Har solgt flere end 100 mio.

plader på verdensplan.

Album "Bryan Adams" (1980) "You Want It You Got It" (1981) "Cuts Like A Knife" (1983) "Reckless" (1984) "Into The Fire" (1987) "Waking up the Neighbours" (1991) "18 till I Die" (1996) "On A Day like Today" (1998) "Spirit: Stallion Of The Cimarron" (2002) "Room Service" (2004) "11" (2008) "Tracks Of My Years" (2014) Koncerter Arena Nord i Frederikshavn (17. marts), NRGi Arena i Aarhus (18. marts) og Forum i København (19. marts).

- Danske fans kan se frem til genhør med 1980' er-hits som "Run To You", "Somebody", "Heaven" og "Summer Of '69".

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: MIDT IMOD: Sund fornuft forarger

31. oktober 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 27 (Debat), KATRINE WINKEL HOLM..., 638 ord, Id: e54a2b26

Det har været en uge, hvor venstrefløjen og store dele af mediedanmark har været højt oppe.

Henter billede...

Ytringsfriheden er i fare, har det lydt. Tankepolitiet kommer.

Vi nærmer os totalitære tilstande.

Så dramatisk har fanfarerne lydt. og umiddelbart kan de opfattes som forfriskende, nye toner fra den fløj, der ellers systematisk plejer at falde det frie ord i ryggen. Er der grund til at glæde sig over at venstrefløjen er ved at vågne af sin tornerosesøvn og se truslen mod

ytringsfriheden i øjnene? Nej, vi befinder os stadig i virkelighedens efterårsgrå verden i Danmark anno oktober 2015.

Når aviser, radioværter og venstrefløj i denne uge har råbt op om ytringsfrihed, er det alene udtryk for en forskruet nationalnihilisme.

Sagen først: Den handler om den unge islamist Belal El-Khatib, der sidste øjeblik alligevel ikke fik dansk statsborgerskab, selv om det var stillet ham i udsigt.

Fortjenesten er Naser Khaders.

Det er ham, der opdagede Belals navn blandt de 2.500 (!) navne, der står til at få statsborgerskab, og ham, der huskede, at Belal tidligere har markeret sig som stenings-og kalifattilhænger.

Efter denne opdagelse lykkedes det Khader at få rusket op i det borgerlige flertal og få det til at blokere for tildelingen af statsborgerskabet.

Sagen rejser mange spørgsmål.

Det første er, hvorfor El-Khatib ikke for længst er blevet pillet af listen og kasseret som potentiel statsborger? Hvordan kan Indfødsretsudvalget overhovedet finde på at overveje at kaste noget så dyrebart som et dansk statsborgerskab i grams til en erklæret fjende af friheden og folkestyret? Hvordan kan det være, at det kun er i 11. time, man får forhindret det? Hvor mange andre med samme sympatier er allerede blevet statsborgere? Det er et tvivlsomt lys, sagen kaster over udvalgets arbejde, og sagen burde føre til dyb selvransagelse og en dertil hørende byge af kritiske spørgsmål fra medierne.

Men de kritiske spørgsmål blev ikke rettet mod slapperne i udvalget, men udelukkede mod Naser Khader og co.

Det var ham, der indførte totalitære tilstande og tankepoliti.

og som trådte ytringsfriheden under fode. Det var Johanne Schmidt-Nielsen, SF og Socialdemokraterne enige om, bakket op af Politiken og Radio24syv samt visse begrebsforvirrede liberalister.

Argumenter er, at når man kun giver statsborgerskab til mennesker, »der har de samme meninger som os«. indfører man holdningspoliti, som det hed i en leder i Politiken.

Det er fuldstændig rigtigt, at ytringsfriheden indebærer friheden til at fortælle folk det, de ikke vil høre. Men ytringsfrihed har også den nyttige funktion at afsløre, hvilke holdninger og sympatier folk har.

Og det sidste er selvfølgelig afgørende, når man skal afgøre, hvem der skal have lov til at modtage den gave, et dansk statsborgerskab er. Ønsker man at passe på sit land, sørger man for at håndplukke de mennesker, der får statsborgerskab. Og det er da også det, grundloven lægger op til, når den skriver, at statsborgerskab tildeles ved lov.

Indfødsretsudvalget har ret, og vil jeg mene pligt, til kun at tildele de personer statsborgerskab, der bakker fuldtønet op om folkestyret og dansk kultur.

Det gør Belal El-Khatib som bekendt ikke. At give ham dansk statsborgerskab er lige så absurd som at optage en inkarneret **vegetar** i en madklub for bøfspisere.

Almindelig sund fornuft vil afvise idéen.

Alligevel var man på Radio24syv - kanalen der oprindeligt var tænkt som en modvægt til den lyserøde P1 - dybt forarget over afgørelsen. Journalisten Asger Juhl prøvede ikke engang at camouflere den slagside, hans indslag havde, men leverede fuldtønet agitation for venstre-fløjens vanvidssynpunkt og en lang begrædelse af den stakkels, stakkels Bilal.

Når beslutningen kan udløse så meget forargelse, kan ingen undre sig over, at den sunde fornuft har trange kår.

Katrine Winkel Holm er sognepræst, medudgiver af Tidehverv og formand for Trykkefrihedsselskabet.

debat@jp.dk

Når aviser, radioværter og venstre-fløj i denne uge har råbt op om ytringsfrihed, er det alene udtryk for en forskruet nationalnihilisme.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



UGEN I TV: Bøger og fjernsyn er som olie og vand

27. juni 2015, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Kultur), Side 10, HENRIK JENSEN HISTORIKER OG FORFATTER..., 603 ord, Id: e51988e6

Det sidste nummer af "Bogprogrammet" handlede om den satiriske tegner Maren Uthaug og »flerkulturel« rodløshed.

Henter billede...

Bøger og fjernsyn er naturlige fjender, som det vist hedder inden for zoologien. Når folk læser bøger, ser de ikke fjernsyn, og det er et problem for et medie, der hele tiden er parat til at bøje sig baglæns i flitsbue for at få flere kunder i butikken.

Fjendskabet betyder, at fjernsynet ikke er meget for at beskæftige sig med bøger og læsning og fordybelse.

Således har DR for eksempel en kunstquiz, men ikke en litteraturquiz.

Fra tid til anden dukker der imidlertid bogprogrammer op i DR's flader - sådan for skams skyld. De handler naturligvis mindre om selve bøgerne end om forfatterens biografi.

For et par år siden var der et, der hed "Tid til bøger". Det burde have heddet "Ingen tid til bøger", så forjaget og overfladisk var dets dogmeagtige koncept. En anmelder skrev: »Måske skulle DR tage og lave et bogprogram for folk, der faktisk tager sig tid til at læse bøger, og ikke for dem der ikke kan afse tid til det.« Det seneste forsøg i rækken hed

simpelthen "Bogprogrammet" og blev sendt her i foråret. Sidste nummer i denne serie på i alt syv programmer handlede om tegneren og forfatteren Maren Uthaug. Det var symptomatisk nok ikke hjemmeproduceret, men hentet hos norske NRK.

Maren Uthaug er en forfatter, tegner og blogger, som omtaler sig selv som »halvt samisk, halvt norsk og ret dansk«. Det sidste var i DR's foromtale med vanlig dansk selvfølelse blevet til »helt dansk«. Uthaug er mest kendt blandt Dagbladet Politikens læsere som ophavsmand til dette blads superminimalistiske daglige tegneserie, "Ting jeg gjorde". Minimalistisk her forstået som tændstikmennesker.

Maren Uthaug har også skrevet en roman. Den hedder "Og sådan blev det" og kom i 2014. Den handler om en samisk pige, Risten, som kunne være forfatteren selv, der som barn flytter til Danmark og her bliver søgt assimileret under navnet Kirsten.

Det overordnede tema er ifølge forfatteren selv rodløshed, som burde være et generelt eksistentielt problem i moderniteten, men som i følge Uthaug udgør et særligt problem for »flerkulturelle« mennesker.

Uthaug bevæger sig også ind i, hvad hun lader samisk satire. Hun gør med andre ord grin med sin samiske baggrund. Det er noget, hun kan tillade sig, som hun siger, fordi hun som halvt same kommer indefra. Ellers er det som bekendt meget svært at få lov til at gøre grin med minoriteter. Man kan blive slået ihjel for det.

At hendes samiske familie ikke tager hende det ilde op, kunne man se i programmet.

De føler sig tværtimod bærede - eller på samisk - "ceavlai" (stolte). Det kunne andre minoriteter måske lære af.

Maren Uthaug var et sympatisk nok bekendtskab, som sjovt nok med sin ironiske og selvironiske distance fremstod som 100 pct.

danskintegreret. Men som »flerkulturel« har hun muligvis større dybder at øse af.

Selv lagde hun dog nok så megen vægt på sine forældres professionelle baggrund.

Hun har godt nok en samisk far og en norsk mor - som senere blev dansk gift og flyttede til Danmark - men de var begge socionomer.

Og som hun sagde: når to psykologer får et barn, bliver det tosset, når to pædagoger får et, bliver det uartigt. Og når to socionomer får et barn, bliver det satiriker. Hendes forældre havde, så længe hun kunne huske tilbage, »reddet« det samiske samfund.

Man kan ad libitum selv føre parallellen videre: når to præster får et barn, bliver det ugudeligt, når to slagtere får et, bliver det **vegetar**, når to historikere får et barn, bliver det historieløst, og når to forfattere får et, bliver det bogdropper.

Og de bliver alle sammen rodløse.

kultur@jp.dk

- Forfatter Maren Uthaug optrådte i foråret i "Bogprogrammet", hvor hun talte om rodløshed, familie og samisk satire. Arkivfoto: Simon Fals

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Hvem stemmer på Alternativet?

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

18. maj 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 26 (Debat), Anders Stjernholm, folketingskandidat for Alternativet, Københavns Omegn René Gade folketingskandidat for Alternativet, Vestjyllands Storkreds Georg Krügers Vej 67, Silkebo..., 596 ord, Id: e5090c8b

Vi er mænd i 30'erne. Den ene med børn, den anden med projektortv - begge har bil og dårlige vaner. Vi er uden politisk fortid.

Henter billede...

Vi færdes ikke hjemmevant i de autonome miljøer, hvor de politiske pionerer skaber oaser af bæredygtighed og social tolerance ud af stenbroen og de økologiske bofællesskaber.

Vi er to helt almindelige mænd, der har fået nok.

Nok gode input, erfaringer og relationer til at vi med vores baggrund i den kommercielle medie- og kommunikationsverden ser Alternativet som et nuanceret bud på, hvordan vi kan få nogle grundlæggende værdier og fællesskaber tilbage til det danske samfund, som vi er stolte af.

Vi har en del venner og kolleger, som har gjort os opmærksomme på, at de ikke rigtig kan se, hvorfor de - eller andre tobenede - skulle sympatisere med den bevægelse, som vi blandt venner kalder Alternativet.

»Jeg har lige købt lejlighed, hvad vil Alternativet gøre for mig? Jeg har mistet mit job. Min operation gik galt. Hvad vil I gøre for mig og mit håndværkerfradrag?« Når man nævner Alternativet, tænker de fleste på Uffe Elbæk - og derefter på talblinde **vegetarer** i Jesus-sandaler der sidder i trommecirkler og synger sange om vindenergi og røgelsespinde.

Men vi består altså af en komplet palet af danskere og nydanske kulturelle guldklumper fra vidt forskellige samfundsgrupper - og vi har fundet sammen om et fælles idé- og værdigrundlag, som vi mener vil gavne både vores samfund i dag og det, som vores børns børn kommer til at leve i.

Ingeniører, skolelærere, håndværkere, sygeplejersker, læger, pædagoger, kunstnere, musikere, itspecialister, økonomer og ildsjæle - umulige at sætte i bås på en politisk rød/blå-skala - det er os.

Alternativets lyntest

Lige nu spekulerer du over, om du kunne være en potentiel Alternativet-vælger. Så tag vores lyntest.

Her er 11 vælgertyper, som passer til vores politiske fodboldhold.

Hvis du ikke er en af disse - så bare sæt dig ud på bænken og stem, hvad du plejer.

N Skolelæreren, der ikke længere ved, hvor krydset skal sættes, fordi friheden og tilliden er væk.

N Iværksætteren, der ikke kun vil tænke penge først, men i stedet for vil skabe noget stort/ småt og bæredygtigt.

N Konsulenten, der ikke deler det materielle værdifællesskab med reklame, marketing og salg, men er der alligevel, fordi det giver frihed og spændende kreative arbejdsopgaver.

N Sundhedspersonale og sygeplejersker, der ser deres kald ramme muren og fortabe sig i timesedler og umenneskelige KPI'er.

N Den velbeslåede erhvervsmand/ kvinde, der for første gang i sit liv har fået tid til at tænke på andre og miljøet.

N De studerende, som vil genop-finde verden - og tror på, de kan.

N Tidligere politisk aktive, som mistede håbet, men som nu skimter et lysegrønt håb.

N Journalister og mediefolk, der tør stå ved, at også medierne er et hamsterhjul - og nu vil engagere sig i noget, der ikke er hult.

N Finansfolk og bankansatte, der ikke vidste, hvad det var, de tog del i ved det store kollaps. Nu med ny indsigt.

N Skuespillere, kunstnere og kreative - som har indset, at der skal et holistisk ryk til, for at vi flytter os sammen.

N Børnefamilierne. Er det sådan her, vi vil være en familie? Er det alene de to biler, all inclusive, 2x45 timers arbejdsuge og shoppingturene, der skaber det gode liv? Eller er der et Alternativ? Vi er ligeglade med, hvad du har stemt tidligere. Bare mærk efter og tænk på, om du også vil være med til at gøre Danmark og verden til et lidt mere fantastisk sted - for lidt flere. Vær velkommen.

- Når man siger Alternativet, tænker de fleste på Uffe Elbæk, men partiet er en komplet palet fra vidt forskellige samfundsgrupper, hedder det fra to af partiets folketingskandidater. Arkivfoto: Jens Dresling

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Kødet er blevet helt dyrefrit

4. januar 2015, Jyllands-Posten, Sektion 5 (Newton), Side 4, SOLE BUGGE MØLLER..., 1928 ord, Id: e4beb2b5

En række firmaer er begyndt at fremstille kød lavet af planter, der nu smager som og ligner kød så overbevisende, at det kan narre selv den mest inkarnerede kødæder. Det kan være med til at redde miljøet.

Henter billede...

Som det ligger der side om side med peberfrugt, løg og en karrysauce ser kyllingekødet ganske tilforladeligt ud.

Det strimler og falder fra hinanden, som man ville forvente af kød, men det er, som om smagen er en smule anderledes. Ikke dårligere, bare anderledes. Måske skyldes det, at "kyllingen" er lavet af soja-og ærteprotein, der aldrig har set skyggen af fjerkræ, og det er fremstillet af det amerikanske firma Beyond Meat. Sammen med et par konkurrenter er de blevet så dygtige til at lave kødfrit kød lavet på vegetabilske ingredienser, at det har narret flere kokke og madanmeldere i blindsmagninger samt folk som Bill Gates og Twitter-grundlæggeren Biz Stone, der siden da har smidt penge i firmaerne. Og det er et godt tegn, for faktisk burde vi holde lidt igen med, hvor meget kød vi hælder i os.

»Der er mange problemer forbundet med at spise kød - for det første bør man bekymre sig over dyremishandling og forfærdelige forhold for slagte kreaturer. Derudover er det skidt for helbredet og kan medføre hjerte-kar-sygdomme, og endelig er det en belastning for miljøet. Så der er mange årsager til, at vi bør forsøge at finde kødalternativer,« siger forfatteren og fødevarekritikeren Michael Pollan, der står bag bestsellere som "The Omnivore's Dilemma".

Flere firmaer, såsom Beyond Meat, Gardein og Hampton Creek Foods, er begyndt at eksperimentere med at skabe kød-og æggeprodukter lavet af vegetabilske råvarer, og de har en udpræget iværksætterbaggrund og millioner af kroner fra investorer i ryggen. Kødalternativer er langt fra nyskabende - tofuprodukter med kødagtig smag har årtier på bagen - men forskellen er, at de nye produkter ved hjælp af teknologi og videnskab nu er så gode, at det af og til kan være svært at kende forskel på ægte og "falsk" kød. Og de håber ikke blot på at charmere sig ind hos **vegetarer** og veganere.

»Der er masser af mindre producenter, der laver kødalternativer, men forskellen er, at firmaer som Beyond Meat har et erklæret mål om at nå masserne,« siger Michael Pollan.

Og det er der brug for. I 2050 forventes det, at vi mennesker vil spise dobbelt så meget kød, som vi gør i dag, og det kræver enorme mængder af foder, vand og landareal, og sammenlagt med de store mængder metangas, kødproduktion fremstiller, så lægger det et gigantisk pres på miljøet.

»Hvis vi danskere kunne halvere vores kødforbrug, så ville miljøfordelen svare til at fjerne alle personbiler fra vejene,« siger Torben Chrintz, der er videnschef i miljøtænkertanken Concito.

Svært at kopiere konsistensen

Hvis man nedbryder kød til dets enkelte dele, så består det af protein, kulhydrat, mineraler, fedt og vand (kyllingekød er op til 70 pct. vand). Så for at lave kødfrit kød er Beyond Meat, Hampton Creek Foods og de andre gået på jagt i planteverdenen (Hampton Creek Foods har testet over 1.500 forskellige slags mere eller mindre eksotiske planter) for at finde alternativer, der kan efterligne kødets smag og konsistens. Når vi tager en bid af

en mørk steak, så er det, vi smager, primært fedt og protein. Førstnævnte finder Beyond Meat i rapsolie, mens proteinerne kommer fra ærter og soja, men blot fordi man blander ingredienserne sammen, er det ikke lig med, at resultatet minder om den ægte vare.

»Den største udfordring er konsistensen,« siger Beyond Meats grundlægger Brent Taylor.

Problemet er, at inden et dyr bliver slagtet, har kødet fået ilt, hormoner, sukker og plasma gennem blodet, der har givet det en slags "marinade", som en plante ikke kan hamle op med.

Fedt i kød giver smag, og når kødet tilberedes, ændrer varmen proteinerne, hvilket giver kødets særlige konsistens. Sojaprotein er derimod fedtfrit, og selv hvis man blander det med olie, så er det svært at kopiere det samme bånd mellem animalsk fedt og protein.

»Det kan lade sig gøre, men den struktur af tilberedt animalsk kød, hvor fibre giver efter, er svær at efterligne,« indrømmer Brent Taylor.

Beyond Meat er resultatet af over 20 års forskning på University of Missouri. Her begyndte forskerne Fu-hung Hsieh og Harold Huff i 1989 at eksperimentere med at bearbejde planteingredienser i en såkaldt ekstruderingsmaskine for at skabe et produkt, der ville ligne og opføre sig som kød. Ekstrudering er en essentiel teknik i massefremstilling af lige fra pasta til cornflakes, småkager, brød og hundemad, og kort fortalt tager apparatet de tørre ingredienser, tilsætter vand og udsætter det hele for varme og tryk, så man kan formgive det efter behov, så der i sidste ende eksempelvis kommer pastaskruer ud. Da Beyond Meat blev grundlagt i 2009, indledte de et samarbejde med universitetet om at arbejde videre med teknologien, og selv om deres okseog kyllingekød efterhånden er overbevisende nok til at narre kødædere, så erkender Brent Taylor, at der er et stykke vej endnu.

»Vi er endnu ikke lykkedes med at lave okseog kyllingekød, der smager 100 procent som den ægte vare, men vi er godt på vej,« siger han.

Kødproduktion belaster miljøet

Vi mennesker har brug for protein i vores kost, hvilket for de fleste stilles gennem kød. Men kød er ikke en særlig effektiv måde at fremstille protein på. Køer, grise, høns og andre husdyr skal typisk spise 10 gange så mange næringsstoffer, som vi får ud af dem i form af en mørbrad eller svinekotelet. For at fremstille et kilo kyllingekød kræver det 7,5 kilo tørfoder og 30 liter vand, men Beyond Meats kyllingekød kræver blot et halvt kilo vegetabiliske ingredienser og to liter vand.

Drøvtyggere som køer udleder desuden så meget metangas, at det faktisk udgør halvdelen af verdens metangasudledning. Omkring 80 pct. af verdens landbrugsareal bruges til at have kreaturer og fjerkræ gående, og det har blandt andet ført til fældning af

regnskov i tropiske egne. Når man samtidig lægger befolkningstilvækst oven i hatten og det faktum, at lande som Indien og Kina begynder at spise mere og mere kød, i takt med at middelklassen vokser, så kan det snart blive nødvendigt at gentænke, hvad vi spiser, og hvor vi får vores protein fra.

»I dag bliver rigtig mange husdyr fodret med soja, hvor 90 pct. af det går tabt i dyret. Så hvis man i stedet spiste det direkte, ville det være ni gange mere effektivt. Det kan være hele forskellen på, om vi har en bæredygtig verden eller ej,« siger Torben Chrintz.

Han mener, at enhver løsning, der fokuserer på at løse vores kødtrang er lige så vigtigt for at løse klodens miljøproblemer, som det er at skabe vedvarende energiformer som vindmøller.

»Vi har enorm fokus på at lade være med at køre for meget i bil, men vi burde i stedet tænke mere over, hvor meget kød vi spiser. For fremstillingen af et kilo oksekød svarer nogenlunde til at køre 400 km i sin bil,« siger Torben Chrintz.

Ikke samme tilfredsstillelse

Tilbage på middagstallerkenen er det falske kyllingekød fortæret. Helt overbevisende er det ikke, og smagen savner kraft og kødsaft.

Omvendt bryder nogle **vegetarer** sig ikke om Beyond Meats produkter, fordi de smager for meget af kød, hvilket tyder på, at det falske kød er på rette spor. Det er nødvendigt, hvis Beyond Meat skal leve op til deres ambitiøse mission om at være med til at reducere vores kødforbrug med 25 procent inden 2020. Med flere munde at mætte i fremtiden og en voksende kødtrang i mange lande; er det overhovedet realistisk? »Det er en kæmpe udfordring at overbevise folk om, at de skal spise mere grønt og skære ned på kødet. Selv hvis det smager og føles som kød, så er spørgsmålet, om det vil være samme tilfredsstillelse,« siger Michael Pollan.

Han erkender, at man aldrig vil kunne få alle folk til at skifte til en vegetarisk kost, og han mener, at det kunstige kød er et bedre alternativ end eksempelvis at få folk i den vestlige verden til at spise insekter. Omvendt er han skeptisk over for at finde hele løsningen på vores kødforbrug i et fabriksfremstillet produkt.

»Man skal huske på, at når vi opfinder nye madvarer, så følger der ofte nogle uforudsete konsekvenser med,« siger han.

I sidste ende skal produkterne overbevise forbrugerne med deres udseende, smag, konsistens og pris.

»Vi forventer ikke, at folk skal opgive kød helt og holdent, men hvis man spiser et kødalternativ en gang om ugen, kan det gøre en forskel. Det handler om, at give folk

flere,« siger Brent Taylor.

newton@jp.dk

Fakta: RUGEKASSEBØF

Vil man absolut spise sin daglige bøf uden at skade miljøet, så er der håb at spore i, at forskere fra universitetet i Maastricht i Holland i 2013 lykkedes med at fremstille verdens første genetisk klonede rugekassebøf.

Bøffen var fremstillet af stamceller fra to kalve, og efter tre måneder var der opdyrket nok muskelfibre til at lave en hakkebøf, der efter sigende smagte udmærket.

Men med en prislap på knap to millioner kroner kan man næppe gøre sig forhåbninger om at smide in vitro-bøf på grillen lige foreløbig.

SÅDAN LAVES DET KØDFRIE I KØD

For at lave kødfrit kød forsøger firmaer som Beyond Meat at finde erstatninger for kødets bestanddele.

Soja-og ærteprotein gør det ud for aminosyrerne, mens presset rapsolie erstatter fedtet. Derefter tilsættes en række naturlige smagsstoffer for at simulere smagen af kyllingekød, heriblandt salt, maltodekstrin, solsikkeolie og gærekstrakt. Gærekstrakt består af 20 forskellige aminosyrer, der både giver en kødagtig smag og har et højt proteinindhold. De tørre ingredienser blandes med store mængder vand, da det udgør over 80 procent af kød. For at opnå den kødagtige konsistens sendes ingredienserne gennem en ekstruderingsmaskine. Her bliver det hele presset sammen og udsat for varme, inden det til sidst bliver kølet ned igen og er klar til at blive pakket og sendt ud på supermarkedshylderne.

KØDELSKENDE DANMARK

Danmark er et af verdens ti mest kødspisende lande. I gennemsnit spiser hver dansker over 95 kg kød om året, kun overhalet af lande som USA (120 kg), Australien (111 kg) og Spanien (97 kg). Vi spiser også langt mere kød end vores naboer: Nordmændene holder sig til 66 kg om året, svenskerne spiser gennemsnitligt 80 kg kød årligt, mens tyskerne ligger på 88 kg om året.

I Indien spiser folk blot 4,4 kg kød om året.

Kilde: FN's mad-og landbrugsorganisation.

Tallene er fra 2009.

PIONERERNE AF KØDFRIT KØD

Beyond Meat har indtil videre fremstillet strimlet kyllingekød i tre smagsvarianter samt hakket oksekød, alt sammen lavet af vegetabiliske råvarer. Firmaet samarbejder med University of Missouri om at forbedre teknologien og har fået millioner af kroner fra investorer som Bill Gates og det anerkendte investeringsfirma Kleiner Perkins Caufield & Byers. Sælges over hele USA, blandt andet i supermarkeds kæder som Whole Foods og Safeway, og koster nogenlunde det samme som almindeligt kød.

Hampton Creek Foods fokuserer på at skabe kunstige æggeprodukter. Deres første produkter tæller en æggefri mayonnaise, Just Mayo, lavet på ærteprotein og rapsolie samt småkagedej uden æg kaldet Just Cookies. Derudover laver de et æggepulver, Beyond Eggs, der kan erstatte æg i eksempelvis bagning, og arbejder på at lave plantebaserede røræg helt uden kolesterol.

Gardein er et canadisk firma, der fremstiller fiskefi-let, hakkebøffer, skært oksekød og kyllingevinger fremstillet af soja, ærteprotein, rapsolie og andre vegetabiliske ingredienser. De har flere produkter end eksempelvis Beyond Meat, men er dog blevet kritiseret for at have et meget højt saltindhold. Sælges i en lang række supermarkeds kæder i Nordamerika.

LikeMeat var et europæisk forskningsprojekt baseret i Tyskland, der indtil 2013 arbejdede på at fremstille kødalternativer lavet af vegetabiliske ingredienser.

Fokus var ikke på at udvikle et bestemt produkt, men derimod viden og teknologi, der kan bruges til at fremstille kødfrit kød i fremtiden. P. t.

arbejder en række firmaer på at bruge forskningen til at sende et kommercielt produkt på markedet i Europa.

- Det ligner rigtigt kød fra en kylling, men er det ikke. Foto: Beyond Meat
- Foto: Beyond Meat
- Kilde: Food and Agriculture Organization of the United Nations, ESA Working Paper No. 12-03, p. 131

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Dansk superheltefilm slås med pengetunge konkurrenter

21. december 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 22 (Kultur), 881 ord, Id: e4bb4822

Interview: Den debuterende filminstruktør Ask Hasselbalch fik stor international succes med superheltefilmen "Antboy" sidste år. Nu følger han op med toeren, "Antboy: Den Røde Furies Hævn", hvis historie skal konkurrere med de pengetunge superheltefilm fra USA.

Henter billede...

Pelle er en almindelig dansk forstadsdreng på 12 år, der passer sin skole og er hemmeligt forelsket i den lyshårede pige fra klassen. Men når pligten kalder, trækker han i myrekostumet og bliver til superhelten Antboy, som kan kravle på vægge, løfte 10 gange sin egen vægt og tisse syre, så selv toiletkummen må bukke under.

Publikum blev første gang introduceret til den mindreårige superhelt sidste år, da den første "Antboy"-film blev vist på Toronto Filmfestival og efterfølgende i flere lande, heriblandt USA.

Mens danskerne længe har gjort sig internationalt bemærket med dramaserier og dogmefilm, har Hollywood oftest haft det største tag på superheltegenren.

»Superheltefilm er en sjældenhed i Danmark, hvor "Gummitarzan" er det første, man kommer i tanke om.

Men det er jo ikke en superhelt, for han har netop ikke superkræfter,« forklarer Ask Hasselbalch, som har instrueret "Antboy" og netop er aktuel med toeren "Antboy: Den Røde Furies Hævn".

Superheltegenren stiller ifølge Ask Hasselbalch høje krav til budgettet, da brugen af special effects er en væsentlig del af filmgenren, som bliver flittigt brugt i bl. a. Marvels film om "Spiderman". Så når Ask Hasselbalch har fået 18-20 mio. kr. til at lave film for, er det gennemsnitligt for en dansk film, men peanuts sammenlignet med andre superheltefilm. Men det er ikke udelukkende negativt, mener han.

Ikke alt behøver eksplodere »Vi skal kigge på historien.

Disse film handler først og fremmest om venskab.

Det er netop det, der gør os anderledes end Marvel-filmene, som handler meget om eksplosioner, fordi de har budget til det.

»I kraft af vores budget er vi nødt til at fokusere på karakterer og plot og så begrænse effekterne efter de emotionelle beats i historien.

For vi har ikke muligheden for at springe alt i luften hele tiden. Desværre,« siger han efterfulgt af et godt drengerøvsgrin, inden han fortsætter i et alvorligt toneleje: »Det er egentlig et meget godt dogme at arbejde ud fra.« Ask Hasselbalch er uddannet ved Det Kgl. Danske Kunstakademis medieskole og blev i 2010 færdig med den uafhængige filmuddannelse hos Super16, hvor hans afgangsprojekt var kort-filmen "Vilddyr". Siden har han arbejdet med "Antboy"-filmene, og selvom der er skabt et internationalt brand med filmserien, ser han fortsat "Antboy"-eksperimenterne som en uddannelse.

»Jeg ser lidt Super16 som gymnasiet og "Antboy"-filmene som universitetet.

Jeg har haft mulighed for at prøve et hav af ting af, og det er nok særligt denne genre, der giver mig den frihed,« siger Ask Hasselbalch.

Blottet for politisk indhold Da han i sin tid fik filmstøtte gennem konsulentordningen udtalte daværende konsulent Rasmus Horskjær, at han ikke var indstillet på at støtte de børnefilm, som forældrene ønskede, deres børn skulle se.

Og "Antboy"-filmene er da også stort set blottet for politisk indhold og socialrealisme.

Der er dog lige ham den populære dreng i klassen, som prøver at stjæle Antboys pige. En klassisk karakter i en film, der udspiller sig på en folkeskole, men her er karakteren ikke bare god til at spille fodbold. Nej, han spiller guitar, er veganer og buddhist og spiser kun økologisk.

Og så er han mildt sagt pisseirriterende.

»Jeg er selv **vegetar**, men synes det kunne være sjovt at arbejde med en ond veganer.

På den ene side politisk korrekt, men alligevel et dumt svin,« griner Ask Hasselbalch og understreger, at han aldrig har været til politiske film, ligesom han også står af over for film, der foregår i virkeligheden.

»Jeg har aldrig forstået, at man tager i biografen for at se en film, der giver en en-til-en oplevelse med virkeligheden.

Så vil jeg meget hellere hives ud af den,« siger han og beklager sig over en tendens til, at publikum går for meget op i, at alt skal være researchet grundigt.

Slip fantasien løs

»Jeg synes kun, det er fedt, når man i f. eks. "1864" bruger store armbevægelser og ser stort på fakta. Det er mærkeligt, at selv når man snakker om science fiction-film, taler folk om, hvorvidt det er realistiske scenarier. Der synes jeg, at man skal være bedre til at slippe fantasien løs,« siger Ask Hasselbalch.

Da den første "Antboy"-film blev præsenteret i Danmark, fik den ikke lov til at få premiere i efterårsferien.

Her måtte den vige pladsen for "Far til fire", der trods alt havde større salgspotentiale.

Men med 175.000 biografgængere på den første "Antboy"-film har Ask Hasselbalch og kompagni nu sneget sig ind i varmen og fået lov at holde premiere 1.

juledag.

Opgraderet til juleferien »Vi kom lidt ind som en bastardfilm, der ikke engang kunne få premiere i efterårsferien. Nu får vi så premiere i juleferien, hvilket er en klar anerkendelse af, at vi nu har et brand,« siger Ask Hasselbalch, der allerede har en sidste film i tankerne, der skal fuldende trilogien.

»Jeg vil gerne stå for den seje familiefilm. Hvis du er en cool kid, så går du ind og ser "Antboy",« slutter han.

Fakta: BLÅ BOG Ask Hasselbalch

Født i 1979 på Frederiksberg.

Er uddannet ved Den Europæiske Filmhøjskole (2002), Det Kgl. Danske Kunstakademis medieskole (2010) samt Super16 (2010).

Debuterede med spillefilmen "Antboy" i 2013 på Toronto Film Festival. Filmen blev oversat til flere sprog.

175.000 danskere var inde at se filmen i biografen.

Den 25. december har "Antboy: Den Røde Furies Hævn" premiere i de danske biografer.

- Superheltefilmene "Antboy" er baseret på bøgerne af Kenneth Bøgh Andersen. Historien handler om den helt almindelige danske dreng, Pelle, der i smug bekæmper kriminalitet som superhelten Antboy. Pelle/ Antboy spilles af Oscar Dietz. Foto: SF Film
- »Nu får vi premiere i juleferien, hvilket er en klar anerkendelse af, at vi nu har et brand,« siger Ask Hasselbalch, der gerne vil stå for den seje familie-film. Foto: Nikolai Linares

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Fire fortællinger om Solen, der forsvandt

📅 20. marts 2015, Jyllands-Posten, Sektion 7 (Viden), Side 4, 888 ord, Id: e4eb5f91

Mennesket har til alle tider forsøgt at forklare, hvorfor Solen kan forsvinde for en stund. Det astronomiske fænomen har fået stor indflydelse, ikke mindst på grund af Solens symbolske værdi.

Henter billede...

SOLFORMØRKELSE BETØD RAGNAROK

Ifølge de nordiske vikinger var solformørkelse et tegn på de sidste tider, før Ragnarok brød ud, og verden ville møde sin undergang.

To ulve er hele tiden på jagt efter Solen og Månen. Når de fanger dem, er det tegn på, at Jordens sidste dag er nær.

Skoll jagter Solen hen over himlen, og en gang imellem kommer han så tæt på Solen, at han kan tage en bid af den - så er det, vi har en solformørkelse. Heldigvis gror Solen hurtigt ud igen. Ved siden af Skoll løber ulven Hate, og når Hate får fat i Månen opstår der måneformørkelse.

Ved Ragnarok - verdens undergang - får Skoll endelig rigtig fat og sluger Solen. Når Ragnarok kommer, vil næsten alle magtfulde guder og mennesker dø. Vikingerne mente, at verdens undergang vil blive indledt af en række naturkatastrofer, krig og kaos, før verden vil blive sat i brand, og Jorden synke ned i havet, før den igen vil opstå.

SOLFORMØRKELSE TOG MAGTEN FRA KEJSER

Når Solen bliver mørk, er det, fordi en drage eller en dæmon forsøger at sluge Solen. Den fortolkning var udbredt i gammel kinesisk tro. Når en solformørkelse var på vej, var det derfor i Kina almindeligt at skyde fyrværkeri og larme højlydt for at skræmme dragen væk.

Der er mange fortællinger om solformørkelsernes vigtige betydning for det kinesiske samfund, og de blev kædet sammen med kejserens sundhed og succes. Et eksempel er fra den 5. juni 1302 f. Kr., da Indien, Sydøstasien og Stillehavet blev ramt af en ualmindelig bred solformørkelse. Da Solen forsvandt fra himmelen ved højlys dag, blev det således tolket som et klart varsel på, at kejserens, Wu Dings, magt var forsvundet. Da Solen kom frem igen, blev han **vegetar** og måtte i øvrigt udføre en længere række rituelle handlinger.

SOLFORMØRKELSE GJORDE EN ENDE PÅ ANTIK KRIG

I oldtiden blev solformørkelser ofte anset for varsler og kædet sammen med f. eks. slag eller kongers død.

Omtaler af solformørkelser giver derfor ofte en mulighed for en præcis datering, da formørkelser med stor nøjagtighed lader sig beregne flere tusinde år tilbage i tiden.

Et eksempel stammer fra Anatolien, der ifølge gamle historikere og nutidige beregninger blev udsat for solformørkelse i år 585 f. Kr.

Ifølge Herodot skulle medernes konge, Cyaxares, efter sigende have hånet sine jægere for ikke at have kød med hjem til ham fra deres jagt.

Jægerne følte sig alvorligt stødt over denne hån, og derfor dræbte de Cyaxares' søn, før de søgte tilflugt hos Cyaxares' ærkefjender, lyderne. Samtidig havde både lyderne og mederne politisk interesse i at få magten over Anatolien.

Ifølge Herodot udløste denne hån krigen, som dog endte brat den 28.

maj 585 f. Kr., da både mederne og lyderne opfattede solformørkelsen over Anatolien som et tegn fra guderne om at holde inde med krigsførelsen. Herefter var begge parter villige til at indgå våbenhvile.

SOLFORMØRKELSE UNDER JESUS' KORSFÆSTELSE

Også da Jesus blev korsfæstet, er der fortællinger, der tyder på, at Jerusalem oplevede en solformørkelse i de timer, hvor Jesus døde.

F. eks. står der i Lukasevangeliet, kap. 23 i Det Nye Testamente: V44: Og det var nu omkring den sjette time, og der faldt mørke over hele jorden indtil den niende time, V45: Fordi solen formørkedes; og forhængen i templet flængedes midt igennem. V46: Og Jesus råbte med høj røst: »Fader, i dine hænder betror jeg min ånd.« Da han havde sagt det, udåndede han.

I Matthæusevangeliet kap. 27 står der på samme måde om en tre timer lang solformørkelse: V45: Men fra den sjette time faldt der mørke over hele jorden indtil den niende time. V46 Og ved den niende time råbte Jesus med høj røst: »Elí, Elí! lemá sabaktáni?« - det betyder: »Min Gud, min Gud! Hvorfor har du forladt mig?« Denne solformørkelse kan tolkes på flere måder. Som et mirakel eller som et tegn på begyndelsen til en mørkere tidsalder i menneskenes historie.

Kilder: bibelselskabet. dk, Illustreret Videnskab, Aarhus Universitet, University of Arizona og denstoredanske. dk.

Fakta: Delvis solformørkelse i formiddag

Solen bliver delvist formørket i dag, når Månen kl. 9: 39 bevæger sig ind foran Solen. På sit højeste vil det være en 82 pct. formørkelse af Solen. På Færøerne og Svalbard vil den totale formørkelse kunne ses. Solformørkelsen begynder kl.

09: 39: 41 og er på sit højeste kl. 10: 47: 28 Månen vil da dække 82,09 pct.

af solskiven.

Formørkelsen slutter kl. 11: 57: 45. Fredag formiddag d. 20. marts vil solformørkelsen bevæge sig i denne bane imellem Nordeuropa og Grønland.

PAS PÅ!!

Se ikke direkte mod Solen uden ordentlig beskyttelse. Brug for eksempel briller lavet til formålet. Brug ikke sodet glas eller almindelige solbriller. Ellers kan øjnene tage varig skade. Set fra Færøerne vil Månen passere lige hen over solskiven og danne en ringformet 100 pct. formørkelse kl: 09: 41: 48.

Hvorfor bliver Solen formørket?

Månen bevæger sig rundt om Jorden, og når den med lige godt fire ugers mellemrum stiller sig mellem Solen og Månen, har vi nymåne. Nymånen kan kaste sin skygge ned på Jorden, og alt efter hvor vi befinder os, vil vi se en del af eller hele solskiven blive formørket.

Det kan virke mærkeligt, at Månen kan dække præcist for Solen, når den er 400 gange mindre. Men da Solen befinder sig i en afstand af Jorden, der er 400 gange større, går det lige op.

- Var der solformørkelse over Jerusalem, da Jesus blev korsfæstet? Foto: Jan Dagø
- Foto: The Wichita Eagle, Travis Heying/ AP

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Debat: Mere grønt - mindre kød

19. april 2015, JP Aarhus, Sektion 5 (JP Aarhus), Side 11 (Aarhus), NIKO GRÜNFELD spidskandidat i Østjylland, Alternativet ordfører for sundhed, familieliv og livskvalitet Poul Reumerts Vej 41, Valby..., 1127 ord, Id: e4f7a474

Danmark har brug for en madrevolution, der både er bæredygtig og fremmer folkesundheden.

Henter billede...

Lad os indføre en kødfri "spis grøntdag" i offentlige institutioner og køkkener. Ligger det ikke lige til højrebenet? Det er både billigere, sundere og bedre for miljøet. Samtidig lægger det sig fint i forlængelse af mange af de andre rigtig gode tiltag på madfronten: Regeringens udspil "Økologiplan Danmark", Danmarks Naturfredningsforenings forslag om 100 pct. økologisk landbrug, lavere priser på økologi og ikke mindst den store stigning i antallet af økologiske spisesteder - bare for at nævne nogle stykker. Jeg synes i hvert fald, at det giver god mening.

Sidste år startede fødevareminister Dan Jørgensen (S) et beundringsværdigt projekt, som han kaldte madrevolutionen - et rigtig godt initiativ i mine øjne.

Det hele begyndte med lovning om debat og dialog om danskernes mad. Alle danskere blev inviteret til at deltage, og vi skulle inspireres til at tænke mere over, hvad vi spiser.

Desværre endte revolutionen med kåringen af stegt flæsk som nationalret - og ikke så meget andet.

Og det synes jeg er ærgerligt.

For initiativet var godt, og debatten er stadig vigtig.

Fødevarer og miljø

Det er ikke kun debatten om danskernes sundhed, der er vigtig. Det var ellers hovedfokus i fødevareministerens madrevolution. Lad os samtidig tage debatten om, hvordan vores fødevarer påvirker miljøet.

De to ting hænger alligevel så tæt sammen, at det ene ikke kan diskuteres uden det andet.

Miljøpåvirkningen i fødevareproduktionen er stor - både i den konventionelle produktion og i den økologiske. Det største aftryk i relation til miljøet sætter kødproduktionen.

Vi danskere er glade for kød, hvilket også blev tydeligt i valget af stegt flæsk som nationalret.

Vi spiser også mere kød end vores naboer. I Danmark lever 3,9 pct. af befolkningen uden at spise kød, mens samme er gældende for hele 10 pct. af svenskerne. Den gennemsnitlige dansker spiser omkring 240 g kød om dagen, og det er langt mere, end vi har brug for.

Faktisk har vi ikke brug for mere protein om ugen end det, der findes i 300 g kød.

Vi spiser altså langt mere kød, end vi har brug for. Det belaster naturen.

Jeg siger ikke, at vi alle skal blive **vegetarer** - så drastisk behøver det slet ikke at være. Men hvis vi tænker lidt over, hvad vi som privatpersoner tager op af køledisken, og hvad vi som samfund serverer i landets mange kantiner, kan vi faktisk gøre en forskel. Oksekød belaster f. eks. miljøet fire gange mere end kylling og andet lyst kød.

Så hvis vi skifter bare lidt af det røde kød ud med noget lyst kød - eller en grøntsagsret - gør vi en stor forskel for miljøet.

Frisætning af arealer

Hvis vi bringer det samlede kødforbrug ned til et niveau, der svarer til 100 g kød om dagen per person, ville det have en lang række fordele.

Det vil f. eks. frisætte store arealer i det danske landskab. Arealer, som kunne bruges på større sammenhængende naturlandskaber eller grøntsagsproduktion, som er langt mindre næringsskrævende end kødproduktion.

Et nedsat kødforbrug vil desuden bidrage til en mere mangfoldig natur, et mere bæredygtigt landbrug og en øget folkesundhed.

Det kan lyde som en stor opgave, men det er den vej, vi skal, hvis vi virkelig mener noget med vores madrevolution.

Ifølge en ny undersøgelse, som Analyse Danmark har foretaget, er danskerne ikke afvisende over for at skære ned i det ugentlige kødindtag.

Undersøgelsen viser, at 26 pct. af befolkningen gerne vil spise mindre kød. Det er over 1.000.000 danskere.

Det, der vejer tungest, når danskerne overvejer at skære ned for kødforbruget, er sundheden. Derefter kommer hhv. hensyn til miljøet og dyreetik. Men uanset hvilke overvejelser og begrundelser der ligger bag, vil et nedsat kødforbrug gavne både os selv og miljøet.

Spis grønt-dag

Derfor er mit forslag, at vi indfører en ugentlig spis grønt-dag i alle offentlige institutioner. Det vil medføre, at mange flere danskere bliver opmærksomme på mængden af grøntsager i deres kost. Desuden vil det skære væsentligt ned på det samlede danske kødforbrug.

Fænomenet med kødfrie dage er ikke nyt. Den internationale kampagne "Kødfri mandag" begyndte for mere end fem år siden og breder sig stadig til flere lande, herunder Danmark.

Således har flere af de største amerikanske universiteter, det israelske parlament, Knesset, og flere svenske skoler introduceret en ugentlig kødfri dag. Herhjemme har både Københavns og Roskilde Universitet indført kødfrie mandage.

Det er et af de mest simple tiltag, vi kan tage, for både at styrke vores sundhed og skåne miljøet.

At det offentlige desuden vil spare penge på madbudgettet, er kun en velkommen bonus.

Det økologiske Danmark Økologi er også en vigtig faktor, når vi taler om en madrevolution, der skal være både bæredygtig og skal fremme folkesundheden. Derfor er jeg glad for at se en så ambitiøs plan fra regeringen som "Økologiplan Danmark".

I den er målet at fordoble det økologisk dyrkede areal i Danmark i 2020 i forhold til 2007. Her vil regeringen lade det offentlige gå forrest og omlægge disse arealer til økologi.

Det er en rigtig god idé. Danmark bør gå forrest som et bæredygtigt samfund og arbejde for et landbrug, der kan vokse og være konkurrencedygtigt uden brug af sprøjtemidler. Vi bør som foreslået af Danmarks Naturfredningsforening arbejde for et 100 pct. økologisk

landbrug. Vi bør fremme den økologiske planteproduktion som et bæredygtigt alternativ til den ressourcetunge kødproduktion.

I produktionen af kød og mælk bør vi vende fokus og fremover satse på, at dyrene kommer på græs og er til gavn for naturen og planteproduktionen.

Lokale varer Plantebaserede fødevarer og grøntsager er den type mad, som belaster miljøet mindst. Men hvis varerne skal transporteres over store afstande, mister vi miljøgevinsten.

Det samme gælder i princippet for kød, men der er miljøbelastningen i forvejen meget høj. For frugt og grøntsager er miljøbelastningen og klimaaftrykket mindre, så derfor har transporten en stor betydning.

Derfor bør vi satse på lokale og økologiske grøntsager.

Også her skal vi lade offentlige institutioner gå forrest. Regeringen har i "Økologiplan Danmark" afsat 58 mio. kr. til omlægningen af de offentlige køkkener, hvor der hver dag bliver serveret 800.000 måltider. Det vil betyde rigtig meget for omlægningen af landbruget.

I Københavns Kommune er de allerede godt i gang. I 2011 var over 75 pct. af måltiderne i offentlige institutioner økologiske, og målsætningen er 90 pct., inden vi går ud af 2015.

I Alternativet har vi den ambition, at Danmark skal være det bedste land for verden. Ved at tage både borgerne og de kriser, vi står med, seriøst, kan vi skabe en reel klimavenlig madrevolution. En madrevolution, der kan skabe bevidsthed om ikke kun den mad, vi samles om, men også om, hvorfor vi spiser den, og hvilke konsekvenser det har globalt og lokalt. En spis grønt-dag i det offentlige er et godt og konkret sted at starte.

Vi må tage ansvar og lederskab.

Velbekomme.

- Alternativet foreslår at indføre en ugentlig spis grønt-dag i alle offentlige institutioner.
Arkivfoto: Carsten Andreasen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådgivelsesstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: Opdrættede fisk bliver verdens nye røde bøffer

15. maj 2015, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 33 (Debat), KAROLINE RAHBEK..., 1194 ord, Id: e5083c3a

Alt imens der bliver færre fisk i havene, har fiskeopdræt udviklet sig til verdens hurtigst voksende fødevareindustri. Så længe det foregår bæredygtigt, kan fisk, der er vokset op i bassiner og damme, blive en afgørende del af kostpyramiden for klodens snart ni milliarder mennesker.

Henter billede...

I Danmark investerer Fiskebranchen stadig i kampagner, der minder os om, at vi skal huske at spise fisk to gange om ugen.

»Det er der ingen ben i,« som karakteren Minna, spillet af Kirsten Lehfeldt siden 1997, har forsøgt at overbevise sin skeptiske mand, Gunnar, og resten af den danske befolkning om.

På verdensplan spiller fisk og skaldyr en helt anderledes og afgørende rolle i den daglige diæt, særligt i verdens fattige lande.

Ifølge FN's fødevare-og landbrugsorganisations (FAO) seneste statusrapport over fiskeri og fiskeopdræt er fisk i dag en af verdens mest handlede varer. Allerede i 2012, hvor de seneste tal er fra, lå den samlede værdi på 130 mia.

dollars; et tal, som organisationen spår vil fortsætte med at stige.

En gennemsnitlig verdensborger får 17 pct. af sit animalske proteinindtag fra fisk, i flere udviklingslande er tallet helt oppe på 50 pct. eller højere: På den vestafrikanske kyst spiller fisk en vigtig rolle, både for den lokale økonomi og i kosten. "Alt godt fra havet" dækker f. eks. 49 pct. af, hvad befolkningen spiser af animalsk protein i Gambia, 51 pct. i Ghana og 70 pct. i Sierra Leone.

Ser man på, hvor meget fisk der kommer på spisebordet om året, får vi - på globalt plan - også dækket behovet for livsnødvendige omega-3-fedtsyrer fra fisk i højere grad end nogensinde før.

Mens det årlige indtag lå på 9,9 kg fisk tilbage i 1960'erne, anslår FAO en fordobling til 19,2 kg i 2012. Forklaringen ligger blandt andet i, at markant flere mennesker har fået flere penge mellem hænderne. Kombinér det med en stigende urbanisering og en fortsat voksende, moderniseret fiskeindustri, og at det er blevet nemmere at transportere fangster og produkter over lange afstande.

Fare for udryddelse

Fisk og skaldyr giver ikke kun mad på bordet til flere mennesker, de sikrer også fortsat flere arbejdspladser.

Siden 1990 er sektoren vokset med en rate, der overgår befolkningstilvæksten i samme periode, og i 2012 arbejdede omkring 60 millioner med fiskeri eller opdræt. Heraf lå 84 pct. af arbejdspladserne i Asien, fulgt af Afrika med over 10 pct. og 4 pct. i Latinamerika og Caribien.

Udviklingen har imidlertid haft alvorlige konsekvenser under havoverfladen.

Ifølge FN er 30 pct. af verdens vilde fiskebestande i dag overfiskede, hvilket dækker over, at der fanges flere fisk, end bestandene kan nå at sætte i verden.

Flere eftertragtede arter er endda i fare for at blive udryddet, f. eks.

den blåfinnede tun.

60 pct. af den resterende del af fiskebestandene bliver i dag fisket op til den maksimale grænse for, hvad de kan klare. Det betyder med andre ord, at arterne i denne kategori ikke kan tåle, at der bliver skruet yderligere op for fiskeriet.

Opdrættede fisk og skaldyr er derfor ofte blevet udråbt som løsning på både de faldende fiskebestande i havene og på de to milliarder nye munde, der skal mættes i 2050. Akvakultur, der både dækker over fiskeopdræt i damme, søer og tanke på land samt bure i floder og kystnære farvande, er i dag en af verdens hurtigst voksende fødevareindustrier.

Efterspørgsel på protein

Allerede i 2012 kom godt halvdelen af det globale forbrug af fisk fra opdræt. En imponerende udvikling, der skal ses i forhold til, at andelen var helt nede på 5 pct. i 1962 og 37 pct. i 2002.

Udviklingen spås at fortsætte i en opadgående kurve, i takt med at traditionelle fiskere får mindre fangster i nettet, samtidig med at den voksende globale middelklasse efterspørger mere protein.

Asien har hurtigt udviklet sig til at være frontrunner på området og står for over halvdelen af verdens fiskeopdræt. Allerede i 2008 opdrættede den ellers havrige region flere fisk, end der blev fanget vildt.

Kina indtager en klar førsteplads som det land i verden, der producerer flest opdrættede fisk. Landet har især specialiseret sig i karper og andre arter, der ligger lavt i fødekæden.

Det vil sige fisk, der lever som **vegetarer** og derfor ikke skal fodres med andre fisk. Forskere arbejder på højtryk på at videreudvikle tusind år gamle metoder, der stadig bliver brugt i små familiedambrug.

Målet er på én gang at holde omkostningerne nede med bæredygtigt foder og øge antallet af fisk per hektar fiskedam. Var det f. eks. noget med en karpe, der er vokset op i et simpelt økosystem af en dam, hvor det næringsrige mudder betyder gode vilkår for multebærplanter, hvis blade er optimal føde for silkeorme, som både giver foder til fiskene og næring til planterne? Sådan fortsætter cirklen, der både sikrer farmerne silke og fisk, de kan sælge videre.

Kina er nu i gang med at viderebringe sine metoder til andre lande.

En af de markante udfordringer med akvakultur er nemlig netop, at når foderet kommer fra andre og vildtfangede fisk, som det ofte er praksis, risikerer man at forværre tilstanden

under havoverfladen.

Samtidig kæmper industrien også med andre og store miljømæssige udfordringer. Der er f. eks.

talrige eksempler på unikke mangroveområder i Asien, der er blevet ryddet for at bygge rejefarme. Ligesom de store mængder antibiotika, der siver ud i havet, vækker bekymring hos miljø-og sundhedsorganisationer.

Det samme gør opdrættede fisk, der slipper ud i det naturlige økosystem og f. eks.

bærer nye sygdomme med sig.

Globale certificeringsordninger

Alle led i værdikæden, fra fiskerier og opdrættere til producenter, indkøbere og forbrugere, har i stigende grad fået øjnene op for de miljømæssige problemer, som en grillet reje kan have, uanset om den er fanget i havet eller er vokset op i en rejefarm. En af løsningerne er globale certificeringsordninger, som bygger på strenge krav, industrien skal leve op til, og miljømærker, som kunderne i butikkerne kan styre efter. De mest internationalt anerkendte og udbredte for henholdsvis vilde og opdrættede fisk og skaldyr er pt. MSC og ASC. Der er dog lang vej til, at alle fisk og skaldyr kan leve op til det blå eller det grønne bæredygtighedsmærke.

Ifølge Worldwatch Institute er der imidlertid flere gode eksempler fra udviklingslande på, hvordan industrien også her finder løsninger på miljøproblemer. Uden for Calcutta i Indien sikrer traditionelle damme kaldet bheris f. eks. ca.

13.000 tons fisk om året til byens 12 millioner indbyggere. Dammene fungerer samtidig som et vigtigt levested for fugle, mens fiskene er med til at rense de 600 mio.

liter rå spildevand, der hver dag kommer fra Calcutta.

Akvakulturforskere fokuserer nu på at udbrede og udvikle de gode eksempler fra hele verden. Et særligt indsatsområde er at finde nye alternativer til fiskemel og -olie som foder til opdrættede fisk.

F. eks. kan både kartofler og raps være en nærende diæt. Så længe det foregår bæredygtigt, har opdrættede fisk og skaldyr væsentlige fordele i forhold til okse-og svinekød: Der går f. eks. 15 gange så meget foder til 1 kg oksekød som til 1 kg karpe. Fisk er derfor både et ressourceeffektivt og klimavenligt alternativ til røde bøffer.

Ifølge World Ocean Review viser studier, at hvis den nuværende udvikling i industrien fortsætter frem til 2050, kan akvakultur til den tid møde verdensbefolkningens stigende

behov for protein fra fisk.

Karoline Rahbek er projektleder og journalist i Verdens Bedste Nyheder © Verdens Bedste Nyheder.

Der går 15 gange så meget foder til 1 kg oksekød som til 1 kg karpe.

- Halvdelen af det globale forbrug af spisefisk kommer fra opdræt. Arkivfoto: Jon Arnold

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Jeg har aldrig

19. juli 2015, Jyllands-Posten, Sektion 4 (JP Weekend), Side 10, PAUL SAUER..., 2605 ord, Id: e52116cd

Der er de ting, vi alle har prøvet. Som vi tager for givet. Og så er der dem, der vælger noget andet. Som afholder sig fra at gøre, som de fleste af os gør. Og som igen og igen må forsvare deres fravalg. Vi forstår dem ikke, når de siger:.

Henter billede...

Når folk fortæller mig, at de aldrig ville kunne leve uden en stor bøf eller et stort stykke oksekød, så forstår jeg dem ikke. Men de kan heller ikke forstå, at jeg aldrig nogensinde har haft et stykke kød i min mund i de 41 år, jeg har levet. De synes, at det er helt vildt.

Men jeg har aldrig haft lyst til at smage kød.

Det mest ulækre ved at spise kød er, at det engang har været levende. Der har været blod, som har været i cirkulation i det, og det har siddet inde i en krop, som har fungeret og været aktiv. Det er sgu da noget underligt noget at sidde og tygge i, synes jeg. Sådan har jeg altid haft det.

Jeg er vokset op i et rigtigt hippiehjem i Utterslev, langt ude på Vestlolland. Det var sådan et sted, hvor mange hippier fra København kunne købe et superbilligt hus tilbage i slutningen af 1960'erne. Så var de en hel bunke, der flyttede derned, købte nogle ejendomme, og så dyrkede de deres grøntsager, og hvad man nu ellers selv havde i haven dengang, selv. Det var det, vi levede af. Kål, porrer og masser af kartofler. Det var rent vegetarisk.

Min mor og min storebror begyndte at spise kød, da jeg var fem år. Så ville de ikke længere være **vegetarer**. Men jeg sagde fra. Jeg ville ikke engang røre det. Hvis jeg vidste, at der havde ligget kød på en tallerken, så skulle jeg have en helt ny tallerken. Hvis der var stegt kød på en pande, så skulle jeg bruge en anden. Jeg var meget krakilsk.

Det blev først et kæmpeproblem, da jeg kom på efterskole.

Det var en lille efterskole ved Faxe Ladeplads, og der var ikke skyggen af vegetarmad. Jeg måtte bare spise, hvad der var. Og hvis der kun var kød, måtte jeg lade være med at spise noget.

Jeg tror, jeg vejede 50 kg, da jeg gik ud efter 9. klasse.

Det er ikke, fordi jeg er hellig. Det har intet at gøre med dyrevelfærd, at jeg holder mig fra at spise kød, og jeg prædiker ikke noget over for andre. På mit arbejde som fotograf laver jeg rigtig mange billeder til bl. a. kagebøger, så jeg er konstant omgivet af kød. Folk må spise alt det kød, de vil. Jeg har bare ikke behov for det.

Alligevel forventer andre altid en forklaring, når jeg siger, at jeg ikke spiser kød. Det er altid det samme. »Hold da kæft, mand, hvordan kan du leve uden,« spørger de så. Jeg har ikke tal på, hvor mange gange jeg har fortalt den historie.

Efter at jeg har fået børn, er jeg ikke længere fuldstændig angst for selv at røre ved kød. Det kan være nødvendigt, når jeg skal lave aftensmad og smøre madpakker til dem. Men derfor får jeg stadig kuldegysninger, når jeg ser dem tygge i det.

Jeg har en idé om, hvordan kød smager. Og jeg har også en idé om, hvilken slags kød jeg godt ville kunne lide. Jeg elsker pommes frites, og derfor tænker jeg, at jeg også ville elske grillstegt kylling. Jeg kan også sagtens fornemme tanken om at skulle ned og have en burger mod tømmermændene. På den måde er det nok godt, at jeg er **vegetar**, for ellers ville jeg have været virkelig fed.

Nogle gange tænker jeg på, hvad jeg ville gøre, hvis jeg var den sidste overlevende efter et flystyrt oppe i Andesbjergene.

Om jeg ville begynde at spise kød, hvis jeg havde gået tre dage uden mad, og det var det eneste, der var tilbage. Umiddelbart tror jeg det ikke. Så tror jeg sgu hellere, at jeg ville dø.

»Det mest ulækre ved at spise kød er, at det engang har været levende« DAVID BERING, 41 ÅR, FOTOJOURNALIST: Har aldrig smagt kød.

»Jeg kan ikke leve udelukkende på de rettigheder, som mine forfædre sikrede mig. Vi er et andet sted nu« NICOLAI LØCKE, 27 ÅR, STUDERENDE: Har aldrig stemt

D et første valg, jeg kunne stemme til, var Folketingsvalget i 2007. Det var to måneder før, at jeg fyldte 20 år. Jeg stemte ikke. Det har jeg heller ikke gjort siden.

Jeg har nok altid været anderledes i mine holdninger. Jeg har aldrig rigtig forstået den måde, vores samfund er indrettet på.

Allerede som barn stillede jeg mig på tværs og stillede mærkelige spørgsmål om, hvorfor nogle få skal bestemme, at der er nogle ting, vi ikke må. Nogle af de ting, jeg har sagt, har nok forundret min mor en smule.

Problemet med vores repræsentative demokrati er, at det ikke virker. Mange politikere vælges ind på baggrund af holdninger, som de så ikke står ved alligevel. De er

popularitetspolitikere, som bare gerne vil vælges ind igen hvert fjerde år, fordi der er prestige i det.

Derfor ser politikerne heller ikke længere frem end de næste fire år. De svigter i forhold til at tage de mest samfunds nødvendige spørgsmål op: Hvor er samfundet på vej hen, hvad ønsker vi for fremtiden, og hvordan sikrer vi, at vi ikke overproducerer og udtømmer jorden for ressourcer i jagten på den evige vækst? I stedet bygger de nogle flere motorveje eller indsætter noget mere politi i kampen mod terror, og så er den fis slået. Det vil jeg ikke bidrage til. Derfor ser jeg heller ikke nogen grund til at gå ned og stemme på dem.

Typisk får jeg at vide, at jeg ikke har nogen ret til at brokke mig over, hvordan tingenes tilstand er, når jeg ikke deltager i samfundet. Men jeg synes, at det er et vagt argument. Jeg kan ikke leve udelukkende på de rettigheder, som mine forfædre sikrede mig. Vi er et andet sted nu. Derfor mener jeg også, at jeg har en langt mere kritisk tilgang til samfundet end de mennesker, som bevidstløst går ned og sætter et kryds uden at tænke på, hvorfor de gør det.

Lige nu er jeg i praktik, og der har folk det meget med at vende øjne af mig og tænke, at det er underligt, at jeg ikke stemmer.

Så kan jeg godt føle, at jeg står lidt alene med min holdning.

Det gør lidt ondt. Specielt, når de ikke forstår baggrunden for, hvorfor jeg lader være med at stemme, men bare konstaterer, at det er mærkeligt, og trækker sig fra mig. Men det viser bare, hvor dybt demokratiet og de traditioner, vi har, ligger i folk. Hvor vigtigt det er for dem, at der er en eller anden fast rutine, og at tingene forbliver, som de er.

Da jeg sidste år oprettede Facebooksiden "For os, der ikke stemmer", var det for at få folk til at tænke sig om. Jeg ser ikke mig selv som en frelser eller noget i den stil, men jeg mener, at der er nogen, der skal gøre andre opmærksomme på, at der er et problem. Vi bliver nødt til at gøre op med de paradigmer og dogmer, som vores samfund er indrettet efter.

Ellers har vores børn ikke noget at vågne op til om 40 år.

Det er ikke til at sige, hvad der vil ske, hvis halvdelen af befolkningen lod være med at stemme til næste valg. Jeg tror heller ikke, at man var helt sikker på, hvad der ville være på den anden side, dengang man kæmpede mod kongen og ønskede demokrati. Men hvis størstedelen af den danske befolkning undlod at sætte deres kryds, ville der formentlig ske et nyt paradigmeskifte. Til hvad, ved jeg ikke. Men forhåbentlig til det bedre.

»Jeg kan godt lide, at jeg kan gøre alle de ting, jeg har lyst til. Det kunne jeg ikke, hvis jeg havde et barn« LENE HVIID, 44 ÅR, GRAFIKER: Har aldrig fået børn.

Jeg var 16 år, da jeg første gang fortalte min mor, at jeg aldrig ville have børn. Det var dengang, vi begyndte at tale om prævention og p-piller og sådan noget.

Hun sagde bare: »Ja, ja, lad os nu se, når du bliver ældre«. Hun tog det ikke så alvorligt. Hun tænkte nok, at jeg ville blive klogere.

Men jeg har aldrig haft lyst til at få et barn. Jeg har ikke det familie-gen, som andre har. Det der biologiske ur, der tikker.

Når man på sygehuset får de små børn op i armene, har jeg altid tænkt: De er da søde nok, men det er sørme godt, at jeg kan give dem fra mig igen.

Når folk får et barn, så bekymrer de sig, lige til de dør. Den bekymring gider jeg simpelthen ikke at have. Jeg vil hellere fylde mit liv ud med alt muligt andet. Nu kan jeg gå til koncerter, når jeg vil, og jeg kan tage på weekendture, når det passer mig. Jeg kan godt lide, at jeg kan gøre alle de ting, jeg har lyst til. Det kunne jeg ikke, hvis jeg havde et barn.

Det er ikke, fordi jeg er karrierekvinde. Det har aldrig sagt mig noget at skulle være høj i graderne og have en kæmpeløn.

Men mit fravalg af børn har givet mig chancen for i stedet at bruge min tid på at være selvstændig. Det havde jeg på ingen måde haft tid til, hvis jeg havde haft børn. Det ville være en alt for stor mundfuld med begge dele.

Da jeg var omkring de 30 år, skulle jeg forsvare mig hele tiden. Folk syntes, at jeg var egoistisk, fordi jeg havde fravalgt børn. De sagde, at jeg jo så åbenbart måtte have nok i mig selv. Men jeg synes, at det er dem, der er egoistiske.

Det er jo dem, der så gerne vil føre deres blod og deres gener videre. Jeg syntes, at de var dødirriterende at høre på.

Jeg tror, at min eksmand har fortrudt, at han aldrig fik børn. Jeg var 22 år og han 29 år, da vi fandt sammen, og fra begyndelsen sagde jeg, at jeg ikke ville have børn. Det accepterede han. Vi levede sammen i 19 år, før vi blev skilt.

Egentlig tror jeg godt, han ville have haft et barn. Men jeg ved det ikke, for jeg taler ikke med ham mere.

I dag lever jeg sammen med en anden mand, som har en datter på 10 år. Hun bor hos os fem dage af 14. Jeg er utroligt glad for hende, men jeg dyrker stadig at tage ud med mine veninder de aftener, hun er her. Det er stadig ikke min datter, selv om jeg selvfølgelig har en form for ansvar for hende.

Nogle gange siger mine veninder til mig, at de godt kan følge mig i det, jeg siger. Selv om børnene, de har fået, selvfølgelig er Guds gave, så kan de stadigvæk engang i mellem godt

misunde mig. Det er der faktisk nogle, der har fortalt mig.

I mange år var min mor ked af det og spurgte, om hun havde gjort noget galt. Hun kunne slet ikke forstå, at jeg ikke ville have børn. »Du ved simpelthen ikke, hvor meget du vil komme til at savne det, når du bliver ældre,« sagde hun. Til sidst måtte jeg sige til min mor, at hun skulle stoppe. At jeg syntes, at det var noget ævl. De sidste 10 år af sit liv lærte hun at acceptere min beslutning.

Jeg ved godt, at havde jeg først fået et barn, så ville jeg elske det overalt på jorden. Selvfølgelig ville jeg det. Men jeg kan ikke forestille mig en situation, hvor jeg ville fortryde, at jeg aldrig fik børn. Der er mange situationer, hvor jeg har tænkt: »Hold kæft, Lene, hvor er det bare den rigtige beslutning, du har taget«.

»Jeg har aldrig forstået, at folk har så travlt med at skulle ud at se hele verden, hver gang de har ferie« ELLA JENSEN, 80 ÅR, PENSIONIST: Har aldrig været ude at rejse.

Når unge mennesker hører, at jeg aldrig har haft et pas, så synes de, at jeg er lidt mærkelig. Men når man aldrig har haft brug for at tage til udlandet, hvorfor skal man så have et pas? Jeg skal jo ikke bruge et pas for at komme til Holbæk.

Jeg blev født på et lille husmandssted i Næsby på Orø. Det var i 1935. Min far var ude at hjælpe på gårdene, når der skulle hakkes roer og høstes, og så måtte min mor passe det derhjemme. Vi var tre søskende, som var kommet trip-trap-træsko med et års mellemrum, og på gården havde vi både køer, grise, heste og høns.

Min mor havde nok at se til.

Min første plads var ved øens dyrlæge. Jeg var 14 år og var lige kommet ud af skolen. Så skulle jeg arbejde. Bagefter tjente jeg på en gård, hvor der var fem børn. Dengang var der ikke råd til at tage på ferier, og skolerne arrangerede heller ikke nogen ture. Så vi kom bare ikke nogen steder.

Jeg var 19 år, da jeg første gang forlod Orø. Jeg var væk i et helt år.

Først et halvt år for at gå på husholdningsskole i Høng nede ved Slagelse. Så et halvt år, hvor jeg havde fået plads hos en familie i Holbæk. Der var en sygeplejerske på Orø, som tilbød mig plads i sit hjem, hvor jeg skulle passe hendes børn. Så flyttede jeg tilbage.

Siden har jeg boet her.

Det længste, jeg nogensinde har været væk hjemmefra, er Skagen.

Der var jeg, da jeg var 67 år. Det var min første ferie uden for Orø.

Det var vores søn og svigerdatter, der havde arrangeret turen, og vi var væk i fire hele dage. Min mand, jeg og de to. Vi stod derude på Grenen og kunne se vandet komme ind fra begge sider. Det, syntes jeg, var spændende.

Min mand mødte jeg til et bal i forsamlingshuset. Han kommer også fra Orø. Jeg var 20 år, og han var otte år ældre og havde lige købt et gartneri på øen. Kort tid efter flyttede jeg ind. Som ung mand var han blevet sendt ned til Tyskland for at aftjene sin værnepligt.

Det var i 1948, kort efter krigen, og de var dernede et halvt år. Det er alt, hvad han nogensinde har været ude af Danmark.

Jeg har aldrig forstået, at folk har så travlt med at skulle ud at se hele verden, hver gang de har ferie. Det har aldrig interesseret mig.

Vi har så mange skønne steder i Danmark, som man hellere burde se i stedet for partout at skulle til et andet land. Det har jeg slet ikke lyst til. Jeg ville ikke engang turde at sætte mig op i en flyvemaskine.

Selvfølgelig findes der mange smukke steder i verden. Når der er cykelløb i fjernsynet, holder jeg meget af at se landskaberne og de gamle byer, de kører igennem. Det er så flot, som noget overhovedet kan være. Men jeg behøver ikke at rejse ned for at se det selv.

For mig er det nok at se det i tv.

Her er stille og roligt på Orø. Det er derfor, jeg godt kan lide at bo her. Det er dejligt fredeligt.

Vi bor lige midt på øen, lige over for kirken og ved siden af kroen.

Det er i en lille by, der hedder Bybjerg, hvor alle kender hinanden.

Ser man ikke naboerne en dag, så ringer man lige på og spørger, om de er okay. Jeg er formand for vores husholdningsforening, og jeg har øens lille museum og vores hus at passe. Jeg har altid boet her, og her er alt, hvad jeg har brug for. Jeg keder mig aldrig. Hvad skulle jeg tage væk for?.

w@jp.dk

- FOTO: STINE BIDSTRUP

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.